



Numero totale bottiglie prodotte: circa 26.000
Ettari totali vitati di proprietà: 6 più 1 in affitto
Anno di avviamento aziendale: 1987
Responsabile di produzione: Eraldo Viberti
Possibilità visite aziendali: si (prev. Tel.)
Recapito telefonico: 0173-50308
Fax: 0173-50308
E-mail: info@eraldoviberti.it
www.eraldoviberti.it

BARBERA D'ALBA "vigna clara"

Tipo di vino:	rosso
Prima annata di produzione:	1987
Numero di bottiglie prodotte:	4.000
Zona comune produzione:	Langhe, S.Maria La Morra
Uve:	Barbera
Denominazione:	D.O.C
Esposizione ad altimetria:	nord-ovest 250m s.l.m
Tipologia del terreno:	composto di marne tufacee e argillose
Sistema di allevamento e Densità dell'impianto:	Guyot, 5.000 piante per Ettaro
Età media delle viti in produzione:	40 anni
Concimazione e trattamenti alla coltivazione:	vigneti mantenuti inerbiti
Resa per ettaro al raccolto in uva:	40 quintali
Epoca e conduzione della vendemmia:	intorno all'ultima decade di settembre raccolta a mano
Materiale vasche di fermentazione:	vasche normali in
acciaio Temperatura di fermentazione:	29-32 gradi
Sistema di controllo della temperatura:	impianto refrigerante
Durata fermentazione e macerazione:	10-14 giorni
Fermentazione malolattica:	si
Modalità e durata affinamento	invecchiamento in piccoli fusti 20 mesi
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:	nessuna chiarifica, solo travasi