



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:	<a href="mailto:info@eraldoviberti.it">info@eraldoviberti.it</a>
	<a href="http://www.eraldoviberti.it">www.eraldoviberti.it</a>

## BAROLO "roncaglie"

Tipo di vino:	rosso
Prima annata di produzione:	2010
Numero di bottiglie prodotte:	2.500
Zona comune produzione:	Langhe, S.Maria La Morra
Uve:	Nebbiolo
Denominazione	D.O.C.G
Superficie vitata	0,8 ettari
Esposizione ad altimetria:	sud 350 metri s.l.m.
Tipologia del terreno:	composto di marne tufacee e argillose
Sistema di allevamento e densità dell'impianto:	Guyot, 4.200 piante per ettaro
Età delle viti in produzione:	10 anni
Concimazione :	concimazione organica
Resa per ettaro al raccolto in uva:	40 quintali
Resa per ceppo dedotta:	circa 1kg di uva
Epoca e conduzione della vendemmia:	da ottobre in poi ,raccolta a mano
Materiale vasche di fermentazione:	vasche normali in acciaio
Temperatura di fermentazione:	28-30 gradi
Sistema di controllo della temperatura:	impianto refrigerante
Durata fermentazione e macerazione:	40 giorni
Fermentazione malolattica:	si
Modalità e durata affinamento	30 mesi in botte grande
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:	nessuna, solo travasi