



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](mailto:info@eraldoviberti.it)  
[www.eraldoviberti.it](http://www.eraldoviberti.it)

## DOLCETTO D'ALBA "vigna vaglio"

Tipo di vino:	rosso
Prima annata di produzione:	1987
Numero di bottiglie prodotte:	6.000
Zona comune produzione:	Langhe, S. Maria La Morra
Uve:	Dolcetto
Denominazione:	D.O.C
Esposizione ed altimetria:	est 280m 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:	10 anni
Concimazione e trattamenti alla coltivazione:	vigneti mantenuti inerbiti
Resa per ettaro al raccolto in uva:	60 quintali
Epoca vendemmia:	inizio di settembre
Materiale vasche di fermentazione:	vasche normali in acciaio
Temperatura di fermentazione:	28 gradi
Sistema di controllo della temperatura:	impianto refrigerante
Durata fermentazione e macerazione:	7 giorni
Fermentazione malolattica:	si
Modalità e durata affinamento	8 mesi in acciaio
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:	leggera chiarifica