



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

LANGHE ROSSO "gilat"

Tipo di vino:	rosso
Prima annata di produzione:	2000
Numero di bottiglie prodotte:	2.500
Zona comune produzione:	Langhe, S.Maria La Morra
Uve:	Nebbiolo40%,Barbera50%,Syrah10%
Denominazione	D.O.C
Superficie vitata	0,6 ettari
Esposizione ad altimetria:	est 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 media delle viti in produzione:	20-25 anni
Concimazione :	concimazione organica
Resa per ettaro al raccolto in uva:	50 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:	15 giorni
Fermentazione malolattica:	si
Modalità e durata affinamento	20 mesi in piccoli fusti
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:	nessuna, solo travasi