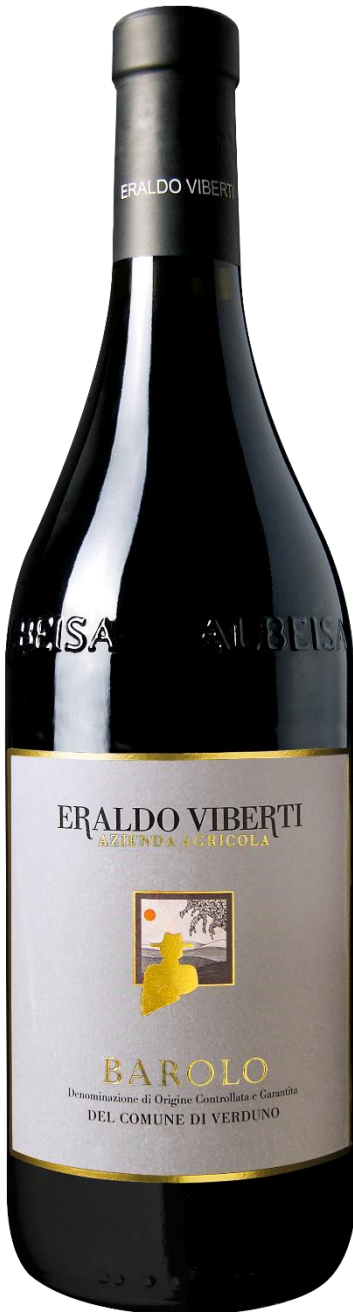


# ERALDO VIBERTI

## AZIENDA AGRICOLA

### BAROLO DEL COMUNE DI VERDUNO



**Tipo di vino:** Rosso  
**Prima annata di produzione:** 2023  
**Numero di bottiglie prodotte:** 4000  
**Zona comune di produzione:** Langhe, Verduno  
**Uve:** Nebbiolo  
**Denominazione:** D.O.C.G.  
**Superficie vitata:** 1 ettaro  
**Esposizione ed altimetria:** Sud, sud-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:** 60 quintali  
**Resa per ceppo dedotta:** Circa 1,5kg 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:** 30 giorni  
**Fermentazione malolattica:** Sì  
**Modalità e durata affinamento:** 24 mesi in botte grande  
**Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:** Nessuna, solo travasi

---

**Type of wine:** Red  
**First year of production:** 2023  
**Number of bottles produced:** 4000  
**Growing area:** Langhe, Verduno  
**Grape variety:** Nebbiolo  
**Classification:** D.O.C.G.  
**Vineyard area:** 1 hectare  
**Exposure and altitude:** South, South-East 350 meters a.s.l.  
**Type of soil:** Tufaceous and clay marls  
**Vine-training system and vine density:** Guyot, 4.200 vines per hectare  
**Average age of vines:** 20-25 years  
**Fertilization and treatment to the cultivation:** Keeping grass in the vineyard  
**Average yield/hectare:** 60 quintals  
**Average yield/vine:** About 1,5kg  
**Harvest time and way:** From October, manual harvest  
**Fermentation tanks:** Stainless steel tanks  
**Fermentation temperature:** 28-30°C  
**Temperature control system:** Refrigeration system  
**Length of fermentation and maceration:** 30 days  
**Malolactic fermentation:** Yes  
**Way and length of ageing before bottling:** 24 months in barrels  
**Wine-stabilizing operations:** Only rackings