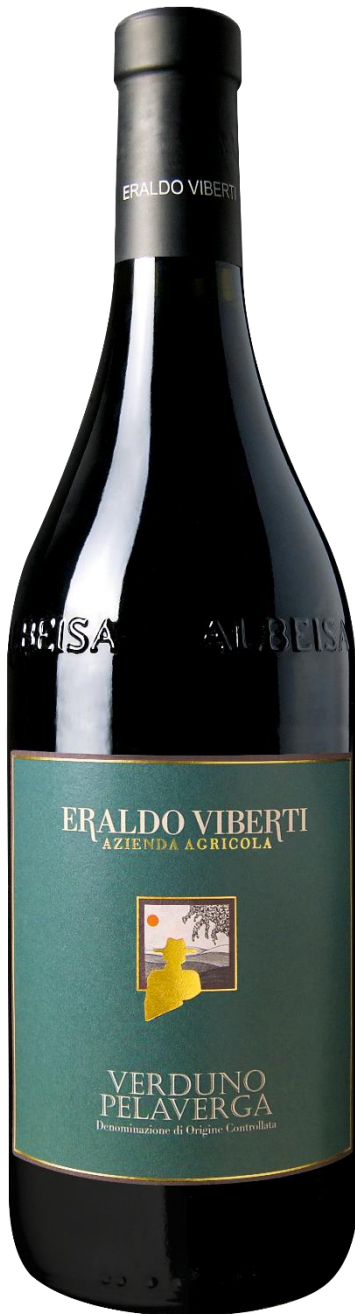


# ERALDO VIBERTI

## AZIENDA AGRICOLA

### VERDUNO PELAVERGA



**Tipo di vino:** Rosso  
**Prima annata di produzione:** 2026  
**Numero di bottiglie prodotte:** 4000  
**Zona comune di produzione:** Langhe, Verduno  
**Uve:** Pelaverga  
**Denominazione:** D.O.C.  
**Superficie vitata:** 1 ettaro  
**Esposizione ed altimetria:** Est, 300 metri s.l.m.  
**Tipologia del terreno:** Composto di marne tufacee e argillose  
**Sistema di allevamento e densità dell'impianto:** Guyot, 6000 piante per ettaro  
**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:** Intorno all'ultima decade di Settembre, raccolta a mano  
**Materiale vasche di fermentazione:** Vasche normali in acciaio  
**Temperatura di fermentazione:** 28 gradi  
**Sistema di controllo della temperatura:** Impianto refrigerante  
**Durata fermentazione e macerazione:** 10 giorni  
**Fermentazione malolattica:** Sì  
**Modalità e durata affinamento:** 8 mesi in acciaio  
**Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto:** Nessuna, solo travasi

---

**Type of wine:** Red  
**First year of production:** 2026  
**Number of bottles produced:** 4000  
**Growing area:** Langhe, Verduno  
**Grape variety:** Pelaverga  
**Classification:** D.O.C.  
**Vineyard area:** 1 hectare  
**Exposure and altitude:** East, 300 meters a.s.l.  
**Type of soil:** Tufaceous and clay marls  
**Vine-training system and vine density:** Guyot, 6000 vines per hectare  
**Fertilization and treatment to the cultivation:** Organic  
**Average yield/hectare:** 60 quintals  
**Average yield/vine:** About 1,5kg  
**Harvest time and way:** Around the last ten days of September, manual harvest  
**Fermentation tanks:** Stainless steel tanks  
**Fermentation temperature:** 28°C  
**Temperature control system:** Refrigeration system  
**Length of fermentation and maceration:** 10 days  
**Malolactic fermentation:** Yes  
**Way and length of ageing before bottling:** 8 months in steel  
**Wine-stabilizing operations:** Only rackings