

ERALDO VIBERTI

AZIENDA AGRICOLA

BAROLO D.O.C.G. RISERVA

Tipo di vino: Rosso

Prima annata di produzione: 2005

Numero di bottiglie prodotte: 2000

Zona comune di produzione: Langhe, S. Maria La Morra

Uve: Nebbiolo

Denominazione: D.O.C.G.

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: 15 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: Sì

Modalità e durata affinamento: 36 mesi in Tonneaux e affinamento in bottiglia

Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto: Nessuna, solo travasi

Disponibilità formati: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

.....
Type of wine: Red

First year of production: 2005

Number of bottles produced: 2000

Growing area: Langhe, S. Maria La Morra

Grape variety: Nebbiolo

Classification: D.O.C.G.

Type of soil: Tufaceous and clay marls

Vine-training system and vine density: Guyot, 3.800-4.200 vines per hectare

Average age of vines: 15 years

Fertilization and treatment to the cultivation: Keeping grass in the vineyard

Average yield/hectare: 40 quintals

Average yield/vine: About 1kg

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: 40 days

Malolactic fermentation: Yes

Way and length of ageing before bottling: 36 months in Tonneaux and refined in bottle

Wine-stabilizing operations: Only rackings

Format availability: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

