ERALDO VIBERTI
AZIENDA AGRICOLA



BARBERA D'ALBA D.O.C. "VIGNA CLARA"

Tipo di vino: Rosso
Prima annata di produzione: 1987
Numero di bottiglie prodotte: 4000
Zona comune di produzione: Langhe, S.Maria La Morra
Uve: Barbera
Denominazione: D.O.C.
Esposizione ed altimetria: Nord-Ovest, 250 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Composto di marne argillose
Sistema di allevamento e densità dell'impianto: Guyot, 6000 piante per ettaro
Età media delle viti in produzione: 40 anni
Concimazione: Concimazione organica
Resa per ettaro al raccolto in uva: 40 quintali
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: 10-14 giorni
Fermentazione malolattica: Si
Modalità e durata affinamento: Invecchiamento in piccoli fusti, 15 mesi
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto: Nessuna, solo travasi

Type of wine: Red
First year of production: 1987
Number of bottles produced: 4000
Growing area: Langhe, S. Maria La Morra
Grape variety: Barbera
Classification: D.O.C.
Exposure and altitude: Nord-West, 250 meters a.s.l.
Type of soil: clay marls
Vine-training system and vine density: Guyot, 6000 vines per hectare
Average age of vines: 40 years
Fertilization and treatment to the cultivation: Organic fertilization
Average yield/hectare: 40 quintals
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
Lenght of fermentation and maceration: 10-14 days
Malolactic fermentation: Yes
Way and lenght of ageing before bottling: 15 months in barrels
Wine-stabilizing operations: Only rackings

E-mail: info@eraldoviberti.it Borgata Tetti, 53, 12064 La Morra CN, Italia Tel. e Fax +39 017350308