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 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 gradi
Sistema di controllo della temperatura: Impianto refrigerante
Durata fermentazione e macerazione: 30 giorni
Fermentazione malolattica: Si
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: 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°C
Temperature control system: Refrigeration system
Lenght of fermentation and maceration: 30 days
Malolactic fermentation: Yes
Way and lenght of ageing before bottling: 24 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