ERALDO VIBERTI
AZIENDA AGRICOLA



BAROLO D.O.C.G. RONCAGLIE

Tipo di vino: Rosso
Prima annata di produzione: 2010
Numero di bottiglie prodotte: 2500
Zona comune di produzione: Langhe, S.Maria La Morra
Uve: Nebbiolo
Denominazione: D.O.C.G.
Superficie vitata: 0,8 ettari
Esposizione ed altimetria: Sud 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: 10 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 gradi
Sistema di controllo della temperatura: Sistema refrigerante
Durata fermentazione e macerazione: 40 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: 2010
Number of bottles produced: 2500
Growing area: Langhe, S. Maria La Morra
Grape variety: Nebbiolo
Classification: D.O.C.G.
Vineyard area: 0,8 hectares
Exposure and altitude: South 350 meters a.s.l.
Type of soil: clay marls
Vine-training system and vine density: Guyot, 3.800-4.200 vines per hectare
Average age of vines: 10 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°C
Temperature control system: Refrigeration system
Lenght of fermentation and maceration: 40 days
Malolactic fermentation: Yes
Way and lenght of ageing before bottling: 24 months in big barrel
Wine-stabilizing operations: Only rackings

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