ERALDO VIBERTI
AZIENDA AGRICOLA

PIEMONTE VIOGNIER



Tipo di vino: Bianco
Prima annata di produzione: 2024
Numero di bottiglie prodotte: 4000
Zona comune di produzione: Langhe, S.Maria La Morra
Uve: Viognier
Denominazione: D.O.C.
Esposizione ed altimetria: Est, 280 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: 10 anni
Concimazione: Concimazione organica
Resa per ettaro al raccolto in uva: 60 quintali
Epoca e conduzione della vendemmia: Inizio di Settembre
Materiale vasche di fermentazione: Vasche normali in acciaio
Temperatura di fermentazione: 15 gradi
Sistema di controllo della temperatura: Impianto refrigerante
Durata fermentazione e macerazione: 2 giorni
Fermentazione malolattica: Si
Modalità e durata affinamento: 6 mesi in acciaio e Barriques
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto: Leggera chiarifica

.....

Type of wine: White
First year of production: 2024
Number of bottles produced: 4000
Growing area: Langhe, S. Maria La Morra
Grape variety: Viognier
Classification: D.O.C.
Exposure and altitude: East, 280 meters a.s.l.
Type of soil: clay marls
Vine-training system and vine density: Guyot, 6000 vines per hectare
Average age of vines: 10 years
Fertilization and treatment to the cultivation: Keeping grass in the vineyard
Average yield/hectare: 60 quintals
Harvest time and way: From 15th September, manual harvest
Fermentation tanks: Stainless steel tanks
Fermentation temperature: 15°C
Temperature control system: Refrigeration system
Lenght of fermentation and maceration: 2 days
Malolactic fermentation: Yes
Way and lenght of ageing before bottling: 6 months in stainless steel tanks and Barriques
Wine-stabilizing operations: Light clarification

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