—VIBERTI—

Barolo - Italia

LANGHE NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo DOC
2024



Specifiche
Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% Nebbiolo
Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo
Zona di produzione: Vigneti ovest situati nel Comune di Barolo, Vigneti Est situati nel comune di Novello e comprensorio di vergne
Data di inizio vendemmia: 11 Ottobre

Valori analitici
Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Acidità totale: 5 g/l
Primo anno di produzione del vino: 1955

Andamento climatico
L'annata 2024 è stata segnata da un clima caldo-umido che ha interrotto il trend siccitoso degli ultimi anni. Le piogge persistenti hanno sanato la carenza idrica accumulata, ma hanno anche messo a dura prova la gestione agronomica.La stagione ha richiesto grande attenzione in vigna, con risultati variabili a seconda della posizione e dell'esposizione dei vigneti. Le buone escursioni termiche nei cru più elevati hanno favorito una maturazione equilibrata e un profilo aromatico fine.I grappoli raccolti, sani e con tenori alcolici contenuti, promettono vini freschi, eleganti e dal buon potenziale evolutivo.

Caratteristiche Organolettiche
Colore: rosso rubino brillante
Profumi: Lamponi freschi, violetta e Fragoline di bosco
Temperatura di servizio: 16-18° C
Capacità di evoluzione: 5+ anni

Vinificazione
Il processo di produzione di questo vino inizia mediante la vendemmia, la quale avviene manualmente in cassette da 20 kg. La diraspopigiatura avviene solo sull'80% dell'uva, mentre la rimanenza viene messa in vasca a grappolo intero, iniziando una macerazione carbonica che durerà per circa due giorni, liberando aromi primari importanti per il vino finito. Si procede poi con l'inizio della fermentazione con l'ausilio di lieviti indigeni all'interno dei rotofermentatori. La massa fermenta a temperatura controllata a circa 26°C per circa 10-12 giorni.

Affinamento
Dopo la svinatura, il vino immesso in serbatoi di acciaio, procede naturalmente alla fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio per circa 8-10 mesi, al termine il vino viene imbottigliato in assenza di ossigeno per massimizzare l'espressione aromatica.