—VIBERTI—

*Barolo - Italia*

# LANGHE NEBBIOLO

## Langhe Nebbiolo DOC
## 2025




**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: 23 Settembre

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

**Andamento climatico**
La vendemmia 2025 a Barolo si caratterizza per un profilo tecnico di grande equilibrio, costruito su un inverno con adeguate riserve idriche, una primavera regolare con lieve anticipo vegetativo e un'estate calda ma ben compensata da precipitazioni puntuali e da una gestione conservativa della parete fogliare, che ha evitato stress idrici e blocchi di maturazione; il ciclo del nebbiolo è stato omogeneo, con accumulo zuccherino progressivo e non forzato, acidità totale elevata, maturità dei vinaccioli completa e bucce spesse, ricche di antociani e tannini, consentendo vendemmie anticipate senza penalizzare la complessità aromatica. Il quadro generale della 2025 è in linea con il trend di maturazione anticipata delle ultime 10 vendemmie, complice un aumento delle sommatorie termiche dei mesi di giugno e luglio.

**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.