

INFO

Vinens Navn: Barolo DOCG

Producent: Osvaldo Viberti

Område/Land: La Morra/Piemonte/Italien

Drue(r): Nebbiolo (100%)

Vinfremstilling: Fra tre syd-vest vendte parceller i La Morra med et areal på i alt 2,5 ha beliggende i 300 meters højde. Maceration og gæring på stål i 8-10 dage, hvorefter vinen tilbringer 20-24 dage på 25hl egefade.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten

Ha. udbytte: 55hl pr. ha

Alkohol: 14%

Producentens web: vibertiosvaldo.it

Yderligere information:

Tilbage i begyndelsen af 90'erne besluttede Osvaldo Viberti at videreføre den vingård, som var en arv fra hans bedsteforældre Assunta og Tistin.

I dag leder Osvaldo vingården i samarbejde med sin kone Carla og deres børn Anna og Paolo, og alle er lige så passionerede i driften som tilfældet var med deres forfædre.

Vingårdens dyrkede areal består af ca. 10 ha tilplantet med Nebbiolo (ca. 5), Barbera (ca. 3), Dolcetto (ca. 1) samt Nascetta (ca. 1).

Ønologen Sergio Molino støtter Osvaldo i arbejdet. De ved begge hvor mange faktorer der er involveret i fremstillingen af fremragende vine - klima, jordens sammensætning, vinmarkernes beliggenhed, arbejdet i markerne og udvælgelse af de bedste druer samt de efterfølgende processer i vinkælderen.

