

I nostri prodotti

Our products

osvaldo.viberti@alice.it
www.vibertiosvaldo.it

Langhe Nascetta

Uvaggio: Nascetta

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 2500 circa

Località vigne: Bricco Pichera, Borgata Serra dei Turchi, Borgata Roggieri - La Morra (Cn)

Estensione vigne: 0,50 ettari

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione vigne: Est

Produzione per ettaro: 70 q.li

Altitudine: 250-300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo-sabbioso

Metodo di vinificazione: vendemmia verso fine settembre, fermentazione del mosto per circa 7-10 giorni a temperatura controllata circa 18°-20°, affinamento in vasche di acciaio inox per alcuni mesi e imbottigliamento verso il mese di maggio-giugno.

Invecchiamento: non previsto

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, ha profumi di mela, erbe aromatiche, fiori di campo, miele, salvia, rosmarino.

Vino corposo e sapido in bocca ha ottima struttura e longevità.

Abbinamenti: accompagna aperitivi, piatti a base di verdure, di carne bianche, di pesce e formaggi

Alcol: 12,5%

Variety: Nascetta

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 2500 bottles

Vineyards: Bricco Pichera, Borgata Serra dei Turchi, Borgata Roggieri - La Morra (Cn)

Density/hectar: 0,5 hectars

Form of cultivation: Guyot

Exposure: East

Yield per hectar: 70 quintals

Altitude: 250-300 m

Terrain: clayey-calcareous-sandy

Wine making: harvest in late September, residence of the must for about 7-10 days at 18°-20°, ageing in stainless steel casks for some months and bottled on May/June.

Ageing: none

Tasting notes: straw yellow in colour with greenish shades, it is characterised by scents of apple, herbal, wild flowers, honey, sage and rosemary.

Gastronomic combinations: Ideal for appetizers, vegetable dishes, white meat entrees, fish and cheeses.

Alcohol: 12,5%



osvaldo.viberti@alice.it
www.vibertiosvaldo.it

Dolcetto d'Alba GALAT



Uvaggio: Dolcetto

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 4000 circa

Località vigna: Borgata Serra dei Turchi - La Morra (Cn)

Estensione vigna: 2 ettari

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione vigna: Ovest

Produzione per ettaro: 65 q.li

Altitudine: 250-300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo

Metodo di vinificazione: fermentazione di 6 giorni

Invecchiamento: non previsto

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, profuma di piccoli frutti e ciliege, in bocca si presenta fine e di pronta beva.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, antipasti importanti e primi piatti saporiti

Alcol: 13%

Variety: Dolcetto

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 4000 bottles

Vineyards: Borgata Serra dei Turchi - La Morra (Cn)

Density/hectar: 2 hectars

Form of cultivation: Guyot

Exposure: West

Yield per hectar: 65 quintals

Altitude: 250-300 m

Terrain: clayey-calcareous

Wine making: residence of the must for 6 days

Ageing: None

Tasting notes: red ruby in colour, smooth in the mouth and easy drinking, this wine is characterised by notes of wild berries and cherries.

Gastronomic combinations: wine for all opportunities, main appetizers, savory pasta dishes

Alcohol: 13%

osvaldo.viberti@alice.it

www.vibertiosvaldo.it

Barbera d'Alba



Uvaggio: Barbera

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 12000 circa

Località vigne: Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Estensione vigne: 3 ettari

Esposizione vigne: Ovest

Produzione per ettaro: 70 q.li

Altitudine: 300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo

Metodo di vinificazione: fermentazione di 6-7 giorni

Invecchiamento: 6 mesi in botte da 25 hl

Caratteristiche organolettiche: colore rosso con riflessi violacei e sentori di vaniglia, prugne e ciliegia, in bocca si presenta equilibrato e fresco

Abbinamenti: molto versatile si abbina a ogni piatto, perfetto per antipasti tipici, secondi poco elaborati e formaggi freschi o di media stagionatura

Alcol: 14%

Variety: Barbera

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 12000 bottles

Vineyards: Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Density/hectar: 3 hectars

Exposure: West

Yield per hectar: 70 quintals

Altitude: 300 m

Terrain: Clayey-calcareous

Wine making: residence of the must for 6-7 days

Ageing: 6 months in barrel (25 hl)

Tasting notes: it is characterised by red colour with violet notes. Fresh and balanced in the mouth, it has scents of vanilla, plumes and cherry

Gastronomic combinations: very versatile wine, it goes with any dish, perfect for typical appetizers, simply entrees and fresh or slightly seasoned cheeses

Alcohol: 14%

osvaldo.viberti@alice.it

www.vibertiosvaldo.it

Barbera d'Alba MANCINE



Uvaggio: Barbera

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 4000 circa

Località vigne: Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Estensione vigne: 1 ettaro

Esposizione vigne: Sud Ovest

Produzione per ettaro: 50 q.li

Altitudine: 300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo

Metodo di vinificazione: fermentazione di 6-7 giorni

Invecchiamento: 12-14 mesi in fusti di piccole dimensioni di 225 lt.

Caratteristiche organolettiche: il Barbera Mancine presenta colore rosso scuro intenso, sentori di frutti rossi. In bocca è molto strutturato, elegante con una giusta acidità.

Abbinamenti: perfetto per primi piatti tipici e locali come la pasta all'uovo, fonduta e risotti, antipasti caldi e ogni tipo di carne rossa

Alcol: 14,5%

Variety: Barbera

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 4000 bottles

Vineyards: Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Density/hectar: 1 hectar

Exposure: South West

Yield per hectar: 50 quintals

Altitude: 300 m

Terrain: clayey-calcareous

Wine making: residence of the must for 6-7 days

Ageing: 12-14 months in little barrels of 225 lt capacity

Tasting notes: the Barbera Mancine takes a range of flavours of red berries. Red ruby in colour, this wine is powerful, elegant with the right balance of acidity

Gastronomic combinations: ideal for local pasta dishes such "pasta all'uovo", melted cheese and rice, appetizers served hot and all kinds of red meat.

Alcohol: 14,5%

osvaldo.viberti@alice.it

www.vibertiosvaldo.it

Langhe Nebbiolo



Uvaggio: Nebbiolo

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 3000 circa

Località vigne: Borgata Serra dei Turchi - Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Estensione vigne: 0,6 ettari

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione vigne: Sud

Produzione per ettaro: 70 q.li

Altitudine: 250-300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo

Metodo di vinificazione: fermentazione di 8-10 giorni

Invecchiamento: 6/8 mesi in parte da fusti di 5 hl e in parte in botti da 25 hl

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, sentori floreali, di rosa e violetta, in bocca si presenta fine ed elegante con tannini morbidi.

Abbinamenti: primi piatti di pasta fresca, carni bianche e rosse, formaggi

Alcol: 14%

Variety: Nebbiolo

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 3000 bottles

Vineyards: Borgata Serra dei Turchi - Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Density/hectar: 0,6 hectars

Form of cultivation: Guyot

Exposure: South

Yield per hectar: 70 quintals

Altitude: 250-300 m

Terrain: Clayey-calcareous

Wine making: residence of the must for about 8-10 days

Ageing: the wine ages for 6/8 months partly in barrels (5 hl) and partly in casks (25 hl).

Tasting notes: red ruby in colour, elegant and balanced with polished tannins, it is characterised by a flower bouquet, with notes of rose and violet

Gastronomic combinations: Ideal for pasta dishes, white or red meat, cheeses.

Alcohol: 14%

osvaldo.viberti@alice.it
www.vibertiosvaldo.it

Barolo

Uvaggio: Nebbiolo

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 8000 circa

Località vigne: Il Barolo "base" è ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti da tre differenti vigne site in La Morra (Cn)

Estensione vigne: 2,5 ettari

Esposizione vigne: Sud Ovest

Produzione per ettaro: 55 q.li

Altitudine: 300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo

Metodo di vinificazione: fermentazione di 8-10 giorni

Invecchiamento: 20-24 mesi in botte da 25 hl

Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato, profumi speziati di cannella e cioccolato, sentori floreali di rosa e di frutta rossa, more e mirtilli. In bocca si presenta secco, caldo, morbido e robusto con un lungo finale balsamico

Abbinamenti: carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati, primi piatti importanti

Alcol: 14%

Variety: Nebbiolo

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 8000 bottles

Vineyards:

Density/hectar: 2,5 hectars

Exposure: South West

Yield per hectar: 55 quintals

Altitude: 300 m

Terrain: clayey-calcareous

Wine making: residence of the must for about 8-10 days

Ageing: the wine ages for 20-24 months in cask of 25 hl capacity

Tasting notes: garnet red in colour, it takes a concentration of flavours with spicy notes of cinnamon and chocolate, rose and red berries, blackberries and blueberries. Dry and warm, smooth and powerful in the mouth, it develops in a balmy finish

Gastronomic combinations: ideal for red meat and game dishes, seasoned cheeses, classic pasta dishes

Alcohol: 14%

osvaldo.viberti@alice.it

www.vibertiosvaldo.it



Barolo SERRALUNGA



Uvaggio: Nebbiolo

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 3500 circa

Località vigne: Meriame - Serralunga d'Alba (Cn)

Estensione vigne: 1 ettaro

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione vigne: Sud

Produzione per ettaro: 45 q.li

Altitudine: 300-350 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo-sabbioso

Metodo di vinificazione: fermentazione per 8-10 giorni

Ageing: 20-24 mesi in botte da 15 hl

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, al naso rilascia note floreali e speziato. In bocca il tannico esalta un carattere grintoso e forte incorniciato in una tenuta elegante e raffinata.

Abbinamenti: ideale con carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.

Alcol: 14,5%

Variety: Nebbiolo

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 3500 bottles

Vineyards: Meriame - Serralunga d'Alba (Cn)

Density/hectar: 1 hectar

Form of cultivation: Guyot

Exposure: South

Yield per hectar: 45 quintals

Altitude: 300-350 m

Terrain: clayey-calcareous-sandy

Wine making: maceration of the must for 8-10 days

Ageing: the wine is aged for 20-24 months in cask (15 hl)

Tasting notes: red ruby in colour, it is characterised by scents of flowers and spices. The tannin enhances a strong and powerful character in a elegant and fine frame.

Gastronomic combinations: ideal with red meats and game dishes, seasoned and spicy cheeses.

Alcohol: 14,5%

osvaldo.viberti@alice.it

www.vibertiosvaldo.it

Barolo SERRA DEI TURCHI



Uvaggio: Nebbiolo

Enologo: Sergio Molino

Produzione totale bottiglie: 3000 circa

Località vigna: Borgata Serra dei Turchi - Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Estensione vigna: 0,8 ettari

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione vigna: Sud

Produzione per ettaro: 45 q.li

Altitudine: 250-300 metri

Composizione terreno: argilloso-calcareo

Metodo di vinificazione: fermentazione di 8-10 giorni

Invecchiamento: 20-24 mesi in botte da 15 hl

Caratteristiche organolettiche: il nome deriva dal luogo in cui sono posti i vigneti le cui uve producono questo Barolo di colore rosso granato, con riflessi aranciati sentori intensi e ampi di frutta sotto spirito, fieno, cacao, tabacco e liquirizia. Si presenta corposo, caldo, secco e abbastanza morbido con una buona freschezza e tannicità

Abbinamenti: antipasti a base di carne, risotti e fondute, carni rosse e selvaggina, formaggi

Alcol: 14,5%

Variety: Nebbiolo

Oenologist: Sergio Molino

Annual Production: 3000 bottles

Vineyards: Borgata Serra die Turchi - Frazione Santa Maria - La Morra (Cn)

Density/hectar: 0,8 hectars

Form of cultivation: Guyot

Exposure: South

Yield per hectar: 45 quintals

Altitude: 250-300 m

Terrain: clayey-calcareous

Wine making: residence of the must for about 8-10 days

Ageing: the wine ages for 20-24 months in cask of 15 hl capacity

Tasting notes: the Barolo Serra dei Turchi is named from the vineyards whose grapes produce this wine. Red ruby in colour with orange shades, it takes intensive notes of fruit in alcohol, straw, chocolate, tobacco and licorice. Structured and warm, dry and fairly smooth, with freshness and tannins get through

Gastronomic combinations: ideal for meat entrees, rice and cheese fondues, meat and game dishes, cheeses

Alcohol: 14,5%

osvaldo.viberti@alice.it
www.vibertiosvaldo.it