



Barolo - Italia

L'AZIENDA

La storia della cantina Viberti Giovanni affonda le sue radici quando il Cavalier Antonio Viberti acquista l'omonima locanda del Buon Padre. Correva l'anno 1923 e Antonio cominciò a produrre vino nello scantinato del Buon Padre con l'unico scopo di fornire i vini per gli ospiti della sua Locanda.

In quegli anni il Dolcetto, il Barbera e il Nebbiolo erano le 3 uve vinificate in purezza dal cavaliere e la vendita dei vini avveniva quasi esclusivamente all'interno del Buon Padre. Nel 1967 Giovanni, il secondogenito coadiuvato dalla moglie Maria inizia i primi passi all'interno della piccola cantina di famiglia.

La presenza di Maria, diventa fondamentale per la cantina & per il Buon Padre. Donna di cucina impegnata direttamente nella preparazione dei piatti, contribuisce con il suo lavoro & il suo valore umano alla crescita della cantina, dei vini e della famiglia. Gli anni 70 vedono un continuo evolversi e la cantina crescere, grazie anche ai nuovi locali dove iniziano le prime fermentazioni in vasche di cemento.

Alla fine degli anni 80 iniziano le prime micro vinificazioni dei single vineyards in vasche di acciaio a temperatura controllata e la vendita prima esclusivamente locale comincia ad espandersi nei paesi Europei. Gli anni 90 segnano l'inizio dell'esportazione nel crescente mercato statunitense.

Oggi la cantina Viberti Giovanni segna il passo con la nuova generazione che vede il figlio più giovane Claudio, impegnato direttamente nelle operazioni di vinificazione e di gestione, può contare su una produzione di 70.000 bottiglie l'anno, in continua crescita, su uno staff giovane e motivato e sull'ambizione di raggiungere obiettivi sempre nuovi.

I vini prodotti vedono il BAROLO protagonista, oltre che le più importanti denominazioni di Langa. I nuovi progetti sono l'anima della cantina: dopo l'uscita del DOLBÀ, gli occhi sono rivolti per il "superlanghe" INISJ).





Barolo - Italia

LA CANTINA

La cantina di vinificazione dotata delle più moderne tecnologie ha consentito il raggiungimento di grandi obiettivi qualitativi.

L'utilizzo dei rotovinificatori, l'accorciamento delle macerazioni e la maniacale attenzione per la pulizia e l'eleganza dei profumi ha permesso il raggiungimento di uno standard che rende inconfondibile lo stile Viberti da altri.

La filosofia in cantina è ben chiara. Un uso ponderato della tecnologia, un giusto compromesso tra tradizione e innovazione che vede oltre che macerazioni & fermentazioni più brevi il continuo utilizzo del "tino" per l'invecchiamento.

Oggi come ieri questo particolare tipo di botte troncoconica, viene costruita con doghe di legno rovere non tostato. Soprattutto per il Bricco Airoli & per i Baroli questo tipo di invecchiamento permette uno sviluppo degli aromi varietali ben definito ed è garante di vini di lungo invecchiamento.





Barolo - Italia

I VIGNETI

TSiamo convinti che il 70% della qualità di un vino sia il risultato del lavoro in vigneto, I nostri sforzi sono principalmente rivolti a ridurre le rese per unità di superficie attraverso una severa selezione dei migliori grappoli nella loro fase di maturazione.

I vigneti, cuore pulsante della produzione sono gestiti con estrema attenzione e cura per i dettagli. I vigneti di proprietà si trovano principalmente nel versante ovest del Comune di Barolo. L'altitudine è l'elemento chiave e comune di tutti i vigneti, che si collocano tra i 400 e i 500 mt sul livello del mare.

Le varietà coltivate sono Nebbiolo, dolcetto e barbera oltre che una piccolo vigneto di Chardonnay che dà vita ad una microproduzione di uno Chardonnay in purezza. Dai cru del Bricco Delle Viole, del San Pietro & del La Volta continuano ad essere selezionate le uve per la produzione delle Riserve single vineyards, prodotte esclusivamente in annate considerate eccezionali per la Viberti.

La storica cuvée Buon Padre è oggi il risultato dell'unione delle uve provenienti da cinque cru del comune di Barolo. Oltre ai 3 cru di proprietà si aggiungono il San Ponzio e il Fossati-Alessandria. La filosofia in vigneto è ancora una volta chiara.

Siamo convinti che il 70% della qualità di un vino sia il risultato del lavoro in vigneto, I nostri sforzi sono principalmente rivolti a ridurre le rese per unità di superficie attraverso una severa selezione dei migliori grappoli nella loro fase di maturazione. Una selezione interamente manuale. Riducendo le quantità e aumentando le concentrazioni delle nostre uve e piu tardi dei mosti alziamo in modo notevole gli standard qualitativi.





Barolo - Italia

LA VOLTA

I vini che provengono da La Volta sono morbidi, con un impatto odoroso intenso e un tannino più dolce e rotondo rispetto alle aree di san Pietro & Bricco Delle Viole Vigneto La Volta a Barolo I vigneti del cru La Volta sono prevalentemente esposti a sud / sud-est, ad una altimetria compresa tra i 380 & i 400mt slm e tipicamente caratterizzati da terreni argillosi con evidenti venature tufacee.

Facilmente individuabili i vigneti del cru La Volta nascono nei pressi del celebre castello de La Volta, antico maniero eretto nei primi anni del 1200, che fu più recentemente dimora signorile della Marchesa Falletti nella seconda metà del 1800.

L'Azienda Viberti Giovanni è proprietaria di 2 vigneti. Il primo e storico nel versante sud , che ha recentemente visto lo staff impegnato nelle operazioni di re-impianto. Il secondo datato 2007 si trova nel versante ovest: interamente Nebbiolo, quest'ultimo fa parte del nuovo progetto del superLanghe "INISJ".



SAN PONZIO

Frutto di un recente investimento datato 2010 il vigneto San Ponzio gode di un'esposizione ovest. La sua produzione andrà a dare man forte alla storica cuvée Buon Padre.

Vigneto San Ponzio Sono i vigneti posizionati nella costa più a ovest del comune di Barolo. La microarea di San Ponzio congiunge il comune di Barolo al comune di Novello nella costa occidentale. Vigneti che si affacciano sulla magnifica catena delle Alpi e che godono di un microclima più fresco rispetto ai versanti sud delle colline meno alte. Il nome che fa capo a un gruppo di Case e a questo lembo di terra deriva dal Santo patrono Ponzio, protettore del piccolo paese di Vergne, sempre nel comune di Barolo.

Terreni generosi che producono vini di estrema finezza e eleganza.





Barolo - Italia

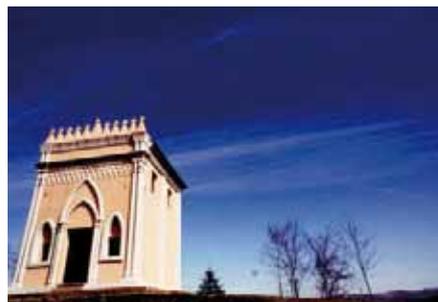
SAN PIETRO

Il nome deriva direttamente dall'inconfondibile cappella di San Pietro, punto di riferimento della collina che sovrasta il paese di Barolo

Vigneto San Pietro a Barolo I suoi vigneti esposti in direzione sud sono una composizione misto-calcareo. A differenza del Bricco delle Viole è uno dei cru più piccoli in superficie del comune di Barolo.

I vini che ne derivano sono austeri, con un panorama di profumi speziato e complesso.

Vini dal grande potenziale di invecchiamento.



BRICCO DELLE VIOLE

Bricco delle Viole

È uno dei principali cru per estensione del comune di Barolo ed è anche uno tra i più alti. L'altitudine dei suoi vigneti varia tra i 400 & i 500 mt s.l.m.

Vigneto Bricco delle Viole Le esposizioni sono prevalentemente sud & sud est e il terreno è una composizione argillo calcarea.

Viberti Giovanni conta di 2 vigneti al suo interno di oltre 50 anni di età. I vini che ne derivano sono decisamente eleganti, con aromi primari fini e femminili.

L'altezza del vigneto si ritrova nella grande freschezza e mineralità dei suoi vini, ben aiutati da un importante quadro acido.





Barolo - Italia

BAROLO BUON PADRE

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% Nebbiolo
Denominazione: Barolo DOCG
Zona di produzione: Barolo, vigneti Bricco delle Viole, San Pietro, San Ponzio, La Volta e Bricco di Vergne

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 13.5% vol
Acidità totale: 5.6 g/l
Estratto secco: 26.5
Primo anno di produzione del vino: 1923

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg.
Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 18-20 in rotovinificatori in acciaio della capacità di 5000 litri.

Affinamento

Per 36-40 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità media di 50 hl.
La cuvée Buon Padre è il risultato di un attento assemblaggio di uve Nebbiolo provenienti da 5 vigneti del comune di Barolo. L'imbottigliamento nella tarda primavera-estate non prevede alcun tipo di filtrazione. Un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato
Profumi: spezie, sottobosco, selvaggina, frutta secca, cuoio
Accostamenti: selvaggina, carni rosse, formaggi e salumi stagionati
Temperatura di servizio: 18°C
Bicchieri consigliati: calice vino rosso (Spiegelau serie vino grande)
Capacità di evoluzione: 15 + anni



BAROLO-BUON PADRE

Barolo



Barolo - Italia

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
BRICCO AIROLI

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% Barbera
Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore
Zona di produzione: Barolo località Vergne Bricco Airolì

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: Bar
Acidità totale: 5.85 g/l
Estratto secco: 27
Primo anno di produzione del vino: 1946

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg.
Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia per 10-12 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento

Per 15-18 mesi per, 3/4 in tini di rovere e 1/4 in tonneau di 2-3 anni. Segue l'imbotigliamento e lo stoccaggio di 6 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con evidenti note violacee
Profumi: spezie, frutta matura, prugna
Accostamenti: selvaggina, formaggi e salumi stagionati
Temperatura di servizio: 16-18°C
Bicchieri consigliati: calice vino rosso (Spiegelau serie vino grande)
Capacità di evoluzione: 10 + anni



BARBERA D'ALBA SUPERIORE
Barbera d'Alba



Barolo - Italia

DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Dolcetto

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC Superiore

Zona di produzione: Barolo località Vergne Ponte Oca e Cascina Nuova

Epoca di raccolta: metà settembre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 13.0% vol.

Acidità totale: 5.25 g/l

Estratto secco: 26 g/l

Primo anno di produzione del vino: 1925

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg.

Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia per 8-10 giorni in vasche di acciaio.

Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata.

Affinamento

Lo stoccaggio avviene in soli recipienti di acciaio per un periodo che va dai 9 ai 10 mesi.

Segue l'imbottigliamento e lo stoccaggio di tre mesi in bottiglia prima della vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: frutti rossi e lamponi

Accostamenti: antipasti, primi piatti a base di paste fresche

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchieri consigliati: calice vino rosso (Spiegelau serie vino grande)

Capacità di evoluzione: 3-5 anni



DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE
Dolcetto d'Alba



Barolo - Italia

BAROLO RISERVA BRICCO DELLE VIOLE

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG RISERVA

Zona di produzione: Barolo, vigneto Bricco delle Viole

Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco: 27.5

Primo anno di produzione del vino: 1989

PRODOTTO SOLO IN PARTICOLARI ANNATE,
RITENUTE ADATTE PER LA VERSIONE RISERVA

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg.

Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 20-22 giorni in rotovinificatori. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C.

Affinamento

Fino a 46 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità di 50 hl.

Un ulteriore affinamento di un paio di mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento e 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita con la menzione RISERVA.

La versione Bricco delle Viole provenienti dal vigneto Bricco delle Viole in Barolo.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato

Profumi: spezie, aromi minerali, selvaggina, frutta secca, fiori di campo

Accostamenti: selvaggina, formaggi e salumi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliati: Bordeaux (Riedel serie vinum)

Capacità di evoluzione: 12-15 + anni





Barolo - Italia

BAROLO RISERVA LA VOLTA

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% Nebbiolo
Denominazione: Barolo DOCG RISERVA
Zona di produzione: Barolo, vigneto La Volta
Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 14% vol
Acidità totale: 6 g/l
Estratto secco: 27.5
Primo anno di produzione del vino: 1989

PRODOTTO SOLO IN PARTICOLARI ANNATE,
RITENUTE ADATTE PER LA VERSIONE RISERVA

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg.
Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 20-22 giorni in rotovinificatori. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C.

Affinamento

Fino a 46 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità di 50 hl.
Un ulteriore affinamento di un paio di mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento e 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita con la menzione RISERVA. La versione Bricco delle Viole prevede le sole uve Nebbiolo dal vigneto La Volta in Barolo.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato
Profumi: spezie, aromi minerali, selvaggina, frutta matura, liquirizia
Accostamenti: selvaggina, formaggi e salumi stagionati
Temperatura di servizio: 18°C
Bicchieri consigliati: Bordeaux (Riedel serie vinum)
Capacità di evoluzione: 12-15 + anni



BAROLO RISERVA LA VOLTA



Barolo - Italia

BAROLO RISERVA SAN PIETRO

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% Nebbiolo
Denominazione: Barolo DOCG RISERVA
Zona di produzione: Barolo, vigneto San Pietro
Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 14% vol
Acidità totale: 6 g/l
Estratto secco: 27.5
Primo anno di produzione del vino: 1989

Prodotto solo in particolari annate, ritenute adatte per la versione riserva

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg.
Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 20-22 giorni in rotovinificatori. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C.

Affinamento

Fino a 46 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità di 50 hl.
Un ulteriore affinamento di un paio di mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento e 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita con la menzione RISERVA. La versione Bricco delle Viole prevede le sole uve Nebbiolo dal vigneto San Pietro in Barolo.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato
Profumi: spezie, aromi minerali, selvaggina, frutta matura, note di erbe officinali
Accostamenti: selvaggina, formaggi e salumi stagionati
Temperatura di servizio: 18°C
Bicchieri consigliati: Bordeaux (Riedel serie vinum)
Capacità di evoluzione: 12-15 + anni



BAROLO RISERVA SAN PIETRO



Barolo - Italia

NEBBIOLO

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: 100% Nebbiolo
Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC
Zona di produzione: Barolo
Epoca di raccolta: fine settembre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 13.5% vol.
Acidità totale: 5.25 g/l
Estratto secco: 26 g/l
Primo anno di produzione del vino: 2000

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg.
Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia per 8-10 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Affinamento

Lo stoccaggio avviene in soli recipienti di acciaio per un periodo che va dai 9 ai 10 mesi, segue un breve passaggio in grande legno per 2-3 mesi prima dell'imbottigliamento. Ulteriori 3 mesi in bottiglia prima della vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino di media intensità
Profumi: frutti rossi maturi e ciliegia
Accostamenti: antipasti, carni rosse e selvaggina
Temperatura di servizio: 16-18°C
Bicchieri consigliati: calice vino rosso (Spiegelau serie vino grande)
Capacità di evoluzione: 3-5 anni



LANGHE NEBBIOLO
Langhe Nebbiolo



Barolo - Italia

DOLBÀ

Tipologia: vino rosso
Varietà uve: Dolcetto-Barbera 40%-60%
Denominazione: Langhe DOC
Zona di produzione: Barolo e Vergne
Epoca di raccolta: metà settembre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 5.9 g/l
Estratto secco: 26 g/l
Primo anno di produzione del vino: 1998

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg. La vinificazione delle 2 varietà di uve avviene separatamente.
Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 10-12 giorni in vasche di acciaio. Segue la fermentazione malolattica a temperatura 20°C.

Affinamento

Per 12 mesi, parte in botti di legno di diverse capacità di 15-20-40hl e parte in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il taglio tra le due varietà può coinvolgere vini provenienti da differenti annate. L'imbottigliamento in tarda estate. Segue ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso
Profumi: spezie, sottobosco, confettura di frutta, fiori di campo
Accostamenti: antipasti a base di salumi e peperoni, primi piatti a base di pasta, pizza, carni bianche.
Temperatura di servizio: 16-18°C
Bicchieri consigliati: calice vino rosso (Spiegelau serie vino grande)
Capacità di evoluzione: 3-5 anni



LANGHE DOLBÀ
Langhe



Barolo - Italia

CHARDONNAY

Tipologia: vino bianco
Varietà uve: 100% Chardonnay
Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay
Zona di produzione: Barolo, località Vergne
Epoca di raccolta: da metà a fine settembre

Valori Analitici Medi

Gradazione alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 5.6 g/l
Primo anno di produzione del vino: 1991

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.
Raccolta in cassette da 20Kg.
Dopo la pressatura soffice con utilizzo di pressa ad aria, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 18°C per 5-7 giorni ed ultimata in tini di legno della capacità di 40 hl per successivi 60 giorni, dove viene completata anche la fermentazione malolattica.

Affinamento

Il vino segue un ulteriore affinamento parte in tini di legno e parte in vasche di acciaio per ulteriori 8 mesi prima di essere imbottigliato, ed un periodo di 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumi: fruttati, floreali, banana, mela, acacia, frutti esotici
Accostamenti: primi e secondi a base di pesce, formaggi non stagionati
Temperatura di servizio: 14°C
Bicchieri consigliato: calice Burgundy-white (Riedel serie vinum)
Capacità di evoluzione: 4-6 anni





Barolo - Italia

MOSCATO D'ASTI

Tipologia: vino bianco spumante
Varietà uve: 100% Moscato
Denominazione: D.O.C.G Moscato d'Asti
Epoca di raccolta: fine agosto, prima decade di settembre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 5% vol.
Acidità totale: 5 g/l
Residuo zuccherino: 110-120 g/l
Pressione in bottiglia: 1.7 Bar
Primo anno di produzione del vino: 2009

Vinificazione

L'uva è selezionata da vigneti siti nel comune di Castiglione Tinella. Gli impianti hanno una densità media di 5.500 piante per Ha di superficie, ed un età media di 35 anni. La produzione è di circa 85-90qt di uva/ha. Il tipo di suolo è prevalentemente calcareo. La raccolta avviene manualmente in cassette da 25Kg. Dopo una pressatura soffice con utilizzo di una pressa ad aria, la chiarifica del mosto avviene seguendo un principio fisico con il sistema della flottazione. Lo stoccaggio avviene in celle frigorifere e la fermentazione alcolica si attua poche settimane prima dell'imbottigliamento aggiungendo lieviti selezionati e aumentando la temperatura fino a 12°-14°. La fermentazione si sviluppa interamente in autoclave in modo da preservare l'anidride carbonica naturale. Viene interrotta quando il vino ha raggiunto una gradazione alcolica di 5-5,5%. Questo processo fermentativo viene fermato riducendo la temperatura. Non è prevista la fermentazione malo lattica in modo da preservare l'acidità, gli aromi varietali e la freschezza del prodotto.

Affinamento

Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio, prima dell'imbottigliamento.
Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino
Profumi: intensi aromi di uva fresca, pesca e fiori bianchi
Accostamenti: Dessert, Cucina Cinese e Cantonese, Aragosta e come aperitivo
Temperatura di servizio: 12-14°C
Capacità di evoluzione: 2 anni

