



Buon Padre

Un po' di Storia...

“ Toni d' Giuspin “ al secolo il Cavalier Antonio Viberti, classe 1896, è il fondatore dell'azienda vitivinicola Giovanni Viberti, segnata dall'acquisto , in località Vergne di Barolo , di una locanda con annessa cascina e poderi che producevano vino per la trattoria.

Da allora il legame della famiglia Viberti con la terra del Barolo e con i suoi preziosi vini rossi non si è spezzato più. Anche adesso che il posto di Antonio è stato preso da Giovanni e dal figlio GianLuca, c'è ancora quella locanda, c'è l'azienda vitivinicola che nel frattempo si è irrobustita e specializzata e c'è una nuova cantina che sa cogliere tutta la ricchezza delle uve prodotte in piccole zone storiche come il Bricco delle Viole , San Pietro , La Volta e il Bricco Airoli .

Come allora c'è il medesimo rispetto per il territorio e le sue tradizioni, c'è la voglia di crescere verso traguardi sempre più ambiti, c'è la consapevolezza che:

“ ...la vita di un uomo, di un azienda è un susseguirsi di tappe, di appuntamenti con la crescita e lo sviluppo, a riprova che le idee, gli obiettivi iniziali erano giusti e che il tempo galantuomo non è trascorso invano “

“ Toni 'd Giuspin “, alias Cavaliere Antonio Viberti, born in 1896, founded the Giovanni Viberti winery when he purchased an inn with a farmhouse and estate attached to it wich produced wine for the trattoria.

Since then the ties of the Viberti family with the land of Barolo and its fine red wines have remained unbroken. Even though Antonio's place has now been taken by Giovanni and his son GianLuca and later Claudio the youngest one, the inn is still there, as is the estate, wich in the meantime has grown stronger and more specialized with a winery that manages to cater for all the richness featured in crus such as Bricco delle Viole, San Pietro, La Volta and Bricco Airoli.

There is still the same consideration for the territory and its traditions, as well as the desire to progress to much-coveted goals, and the awareness that “...the life of a man and a company is a series of appointments with growth and development, confirming that their original ideas and objectives were right and that time has not passed in vain“.

“ Toni'd Giuspin “, seinerzeit Cavalier Antonio Viberti, Jahrgang 1896, war der Bergründer des landwirtschaftlichen Betriebs Giovanni Viberti, für dessen Entstehung der Erwerb eines Gasthauses mit angrenzendem Landgut und Besitzümern in der Ortschaft Vergne bei Barolo, wo der Wein für das Gasthaus produziert wurde, kennzeichnend war. Seitdem ist die Familie Viberti mit der Heimat des Barolos und dessen erlesenen roten Weinen verbunden. Auch heute noch, nachdem

Giovanni und sein Sohn GianLuca den Platz von Antonio eingenommen haben, gibt es noch das Gastheus un den Landwirtschaftsbetrieb, der sich in der Zwischenzeit weiterentwickelt und spezialisiert hat. Ferner gibt es einen Weinkeller, in dem die Trauben der kleinen historischen Anbaugebiete, wie z.B. die Weinberge Bricco delle Viole, La Volta, San Pietro und Bricco Airoli produziert werden. So wie früher besteht auch heute noch der gleiche Respekt gegenüber einen Gebiet mit seinen Traditionen, besteht das Streben nach immer grösseren Zielsetzungen und das Bewusstsein darüber, dass “...das Leben dea einzelnen Menschen und des Betriebes ein Aufeinanderfolgen von Abschnitten im Hinblick auf Wachstum und Entwicklung darstellt und beweist, dass die anfänglichen Ideen und Zielsetzungen richtig waren, und dass die Zeit nicht vergebens verstrichen ist “.



Buon Padre

BAROLO

CARTA DEI VINI

Weinkarte - Wine list
dalla cantina di famiglia

2006	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl.	40.00
2006	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Magnum	80.00
2005	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Magnum	80.00
2004	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl.	38.00
2003	Barolo	San Pietro Riserva	Bott. 75cl	50.00
2003	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Bott. 75cl	50.00
2001	Barolo	La Volta Riserva	Bott. 75cl	60.00
2001	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	45.00
2000	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	50.00
1999	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	50.00
1999	Barolo	San Pietro Riserva	Bott. 75cl	Sold out
1999	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Bott. 75cl	70.00
1999	Barolo	La Volta Riserva	Bott. 75cl	70.00
1999	Barolo	San Pietro Riserva	Magnum	140.00
1999	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Magnum	140.00
1999	Barolo	La Volta Riserva	Magnum	140.00
1998	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Magnum	140.00
1998	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	70.00
1997	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	90.00
1997	Barolo	La Volta	Bott. 75cl	70.00
1997	Barolo	La Volta	Magnum	140.00
1997	Barolo	Bricco delle Viole	Magnum	140.00
1997	Barolo	San Pietro	Magnum	140.00
1997	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Magnum	140.00
1996	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	70.00
1996	Barolo	La Volta Riserva	Bott. 75cl	80.00
1996	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Bott. 75cl	80.00
1995	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Magnum	90.00
1995	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Doppio Magnum	180.00

1994	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	70.00
1993	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	70.00
1993	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Magnum	110.00
1993	Barolo	San Pietro Riserva	Magnum	110.00
1993	Barolo	La Volta Riserva	Magnum	110.00
1990	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Bott. 75cl	150.00
1990	Barolo	San Pietro Riserva	Magnum	300.00
1990	Barolo	La Volta Riserva	Bott. 75cl	150.00
1990	Barolo	La Volta Riserva	Magnum	300.00
1989	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Bott. 75cl	150.00
1989	Barolo	Bricco delle Viole Riserva	Magnum	300.00
1989	Barolo	San Pietro Riserva	Bott. 75cl	150.00
1989	Barolo	San Pietro Riserva	Magnum	300.00
1989	Barolo	La Volta Riserva	Bott. 75cl	150.00
1989	Barolo	La Volta Riserva	Magnum	150.00
1988	Barolo	Riserva	Bott. 75cl	300.00
1988	Barolo	Riserva	Magnum	150.00
1988	Barolo	Riserva	Doppio Magnum	400.00

Verticale di Barolo Buon Padre Collezione Privata Viberti composta da (tot.6 bott):

1993	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	
1994	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	
1995	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	
1996	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	
1997	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	
1998	Barolo	Buon Padre Collezione Privata Viberti	Bott. 75cl	500.00

Barolo Annate storiche

1987 - 1985 - 1982 - 1980 - 1978 - 1979 - 1974 - 1971 - 1969 - 1968 - 1967
solo su specifica richiesta e secondo le disponibilità

Per richieste di particolari annate e formati

Contattare:

Claudio Viberti



Buon Padre



BAROLO

BUON PADRE

Ottenuto da un attento assemblaggio delle uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti nel comune di Barolo: Bricco delle Viole, San Pietro, La Volta & Bricco di Vergne. I vigneti tutti sopra i 400m slm, hanno in comune la caratteristica di permettere vini con profumi ben definiti e con acidità fresche e adatte ai lunghi invecchiamenti in bottiglia.

Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione sulla buccia per 24-30 giorni in rotovinificatori in acciaio della capacità di 5000 litri. Affinamento per 36-40 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità media di 50hl.

Segue l'imbottigliamento nella tarda primavera senza filtrazione.

Il vino viene messo in commercio dopo un periodo di stoccaggio in bottiglia

Un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita

Il vino si presenta decisamente più morbido, in confronto alle versioni "single vineyard", di colore rosso rubino con lievi riflessi granati.

Un Barolo Tradizionale che si lascia avvicinare anche in giovane età.

This is made by blending Nebbiolo grapes grown on our Bricco delle Viole, San Pietro, La Volta & Bricco di Vergne vineyards in Barolo village.

.All those vineyards lie at an average altitude about 400 m above sea level. Results: great definy and elegant aromas and a great acidity, able to give the freshness feeling to the wines and help them for the long life cellar. The fermentation process is substantially different compared with the single-vineyard Barolos, as its length is reduced to approx. 15-18 day in steel tanks.

Ageing in vertical 50 hl size wooden vats for 36-40 months.

The bottling it take place in the late spring, often summer time. Further few months in bottle before being put on sale

Ruby-red with light garnet highlights, this wine's style is decidedly softer.

An approachable & Traditional Barolo, even when it is young.



Buon Padre



BAROLO

SAN PIETRO RISERVA

E' prodotto con uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti siti nel comprensorio comunale di Barolo in zona San Pietro, con esposizione prevalente sud, sud-est ad altitudine di mt.350-400mt.

Il terreno si presenta di composizione calcarea tendente all'argilloso.

Il sistema di allevamento è il guyot classico con una densità di ca. 4.000 ceppi per ettaro.

Letà dei vigneti è compresa tra 5 e 30 anni.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox dove la temperatura viene mantenuta entro i 30 gradi ; la durata della fermentazione varia da 25 a 32 giorni, durante i quali dopo la fermentazione tumultuosa, il cappello di vinacce viene immerso completamente nel vino.

L'invecchiamento avviene in barili di rovere da 5 a 40 ettolitri.

Anche in questo caso il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, molto vivo tanto quanto nell'impatto odoroso .In bocca , decisamente tannico con un piacevole retrogusto amaro ; frutto tannico e corpo importante. Un vino maschio con spiccate potenzialità evolutive

This is made from Nebbiolo grapes grown on our vineyards located in the San Pietro area of Barolo, which face mainly south-south-east at an altitude of 350-400 m a.s.l. The soil is limestone tending to clay.

The traditional Guyot training system is used with approx. 4000 vines per hectare.

The vineyards are between 5 and 30 years old.

The fermentation takes place in stainless steel tanks, where the temperature is kept inside 30 degrees, and lasts between 25 and 32 days, during which the cap of skins and other solids is fully submerged into the wine following the tumultuous fermentation. Ageing follows in oak barrels holding from 5 to 40 litres.

This wine also has a very bright, deep ruby-red colour, and is equally lively on the nose and the palate, where it is decidedly tannic, with a nice bitterish aftertaste. A powerful wine with marked development potential.

Hergestellt aus Nebbiolotrauben aus unseren Weinbergen, die in der Gemeinde Barolo in dem Gebiet "San Pietro" liegen, in einer Höhe von 350-400 m ü.d.M., und vorwiegend nach Süden und Südost ausgerichtet sind.

Der Boden ist kalk- und lehmhaltig.

Angebaut wird nach dem traditionellen Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von etwa 4000 Weinstöcken pro Hektar.

Das Alter der Weinberge liegt zwischen 5 und 30 Jahren.

Die Alkoholgärung erfolgt in Stahlbehältern, wo die Temperatur unterhalb von 30 Grad gehalten wird. Während der Gärzeit von 25 - 32 Tagen wird der Trester häufig untergestoßen und nach Ablauf dieser Zeit schließlich völlig in den Wein eingetaucht. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern von 5 - 40 Hektolitern Fassungsvermögen.

Auch dieser Wein präsentiert sich in einer kräftig rubinroten Farbe; vom Duft her ist er sehr lebendig, und im Geschmack ist das Tannin ausgesprochen ausgeprägt mit einem angenehmen bitteren Abgang; tanninhaltige Frucht und bedeutender Körper. Ein kräftiger Wein mit ausgesprochen guten Ausbaumöglichkeiten.



Buon Padre



BAROLO **BRICCO DELLE VIOLE** **RISERVA**

E' prodotto con uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti siti nel comprensorio comunale di Barolo in zona Bricco delle Viole, con esposizione prevalente sud - altitudine di mt.400-430. Il terreno si presenta di composizione mista argillo-calcareo. Il sistema di allevamento è il guyot classico con una densità di ca. 4.000 ceppi per ettaro.

L'età dei vigneti è compresa tra 10 e 35 anni. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox dove la temperatura viene mantenuta entro i 30 gradi ; la durata della fermentazione varia da 25 a 32 giorni, durante i quali dopo la fermentazione tumultuosa, il cappello di vinacce viene immerso completamente nel vino.

L'invecchiamento avviene in tini troncoconici della capacità media di 50hl per 48 mesi.

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, molto vivo tanto quanto nell'impatto odoroso ed in bocca ; frutto tannico, corpo importante supportato da una buona acidità e potenza alcolica. Un vino decisamente giovane, che necessita di alcuni anni prima di potersi esprimere al meglio. Non a caso il Barolo nella versione " single vineyard " viene proposto come Riserva, dopo almeno 5 anni di invecchiamento nelle nostre cantine.

This is made from Nebbiolo grapes grown on our vineyards located in the Bricco delle Viole area of Barolo, facing mainly south at an altitude of 400-430 m a.s.l. The soil is mixed clay-limestone. The traditional Guyot training system is used, with approx. 4000 vines planted per hectare. The vineyard is between 10 and 35 years old.

The fermentation takes place in stainless steel tanks, where the temperature is kept inside 30 degrees, and lasts between 25 and 32 days, during which the cap of skins and other solids is fully submerged into the wine following the tumultuous fermentation. Ageing follows in vertical wooden vats (European oak) for 48 months.

Very bright, deep ruby-red, it is equally lively on the nose and the palate, where its tannic fruit and big body is backed up by good acidity and alcohol content. A decidedly young wine which will need several years before reaching its best.

Indeed, the "single vineyard" Barolos are sold as "Riserva", following at least 5 years ageing in our cellars.

Hergestellt aus Nebbiolotrauben aus unseren Weinbergen, die in der Gemeinde Barolo in dem Gebiet „Bricco delle Viole“ liegen, in einer Höhe von 400-430 m ü.d.M, und vorwiegend nach Süden ausgerichtet sind.

Der Boden setzt sich zusammen aus einem Lehm-Kalk-Gemisch. Angebaut wird nach dem traditionellen Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von etwa 4000 Weinstöcken pro Hektar. Das Alter der Weinberge liegt zwischen 10 und 35 Jahren.

Die Alkoholgärung erfolgt in Stahlbehältern, wo die Temperatur unterhalb von 30 Grad gehalten wird. Während der Gärzeit von 25 - 32 Tagen wird der Trester häufig untergestoßen und nach Ablauf dieser Zeit schließlich völlig in den Wein eingetaucht. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern von 5 - 40 Hektolitern Fassungsvermögen.

Der Wein präsentiert sich in einer kräftig rubinroten Farbe, vom Duft und Geschmack her ist er sehr lebendig; tanninhaltige Frucht und bedeutender Körper, der unterstützt wird von guter Säure und gutem Alkoholgehalt. Ein ausgesprochen junger Wein, der einige Jahre benötigt, um bestens zum Ausdruck zu kommen. Es ist kein Zufall, daß dieser Barolo in der Version „single vineyard“ als Riserva angeboten wird, und zwar nach mindestens 5 Jahren Lagerzeit in unseren Kellern.



Buon Padre



BAROLO

LA VOLTA RISERVA

E' prodotto con uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti siti nel comprensorio comunale di Barolo in zona La Volta, con esposizione prevalente sud, sud-ovest ad altitudine di mt.380-400mt.

Il terreno si presenta di composizione calcarea con evidenti venature tufacee

Il sistema di allevamento è il guyot classico con una densità di ca. 4.000 ceppi per ettaro.

Il vigneto ha in parte età di 35 anni ed in parte 10 anni

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox dove la temperatura viene mantenuta entro i 30 gradi ; la durata della fermentazione varia da 25 a 32 giorni, durante i quali dopo la fermentazione tumultuosa, il cappello di vinacce viene immerso completamente nel vino. L'invecchiamento avviene in tini troncoconici per 48 mesi Anche in questo caso il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, molto vivo

tanto quanto nell'impatto odoroso .In bocca , il frutto tannico è più morbido in confronto al Bricco delle Viole e al San

Pietro. Comunque non si può mai stabilire una regola precisa sul grado di piacevolezza di un vino.

Ogni vigneto, ogni vendemmia è "...nel sole che sorge in un giorno che nasce volgendo al tramonto "

Di nuovo come i precedenti , viene posto in commercio after 5 years as a RISERVA

This is made from Nebbiolo grapes grown on our vineyards located in the La Volta area of Barolo, which face mainly south-south-west at an altitude of 380-400 m a.s.l.The soil is limestone with evident traces of tufa.

The traditional Guyot training system is used with approx. 4000 vines per hectare.

Part of the vineyard is 35 years old, while the remaining vines were planted 10 years ago.

The fermentation takes place in stainless steel tanks, where the temperature is kept inside 30 degrees, and lasts between 25 and 32 days, during which the cap of skins and other solids is fully submerged into the wine following the tumultuous fermentation.Ageing follows in vertical wooden vats(European oak) for 48 months This wine also has a very bright, deep ruby-red colour, and is equally lively on the nose and the palate, although its tannic fruit is softer than in the Bricco delle

Viole and the San Pietro. No precise rules, however, can be laid down on the appeal of a wine.

Every vineyard, and each vintage is "...in the sun which rises on a new day drawing towards sunset"

Just on sale as a Riserva

Hergestellt aus Nebbiolotrauben aus unseren Weinbergen, die in der Gemeinde Barolo in dem Gebiet „La Volta“ liegen, in einer Höhe von 380-400 m ü.d.M., und vorwiegend nach Süden und Südwest ausgerichtet sind. Der Boden ist kalkhaltig und weist deutlich sichtbar tuffsteinartige Anteile auf. Angebaut wird nach dem traditionellen Guyot-System mit einer

Bepflanzungsdichte von etwa 4000 Weinstöcken pro Hektar.

Das Alter der Weinberge liegt teils bei 35 und teils bei 10 Jahren.

Die Alkoholgärung erfolgt in Stahlbehältern, wo die Temperatur unterhalb von 30 Grad gehalten wird. Während der Gärzeit von 25 - 32 Tagen wird der Trester häufig untergestoßen und nach Ablauf dieser Zeit schließlich völlig in den Wein eingetaucht. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern von 5 - 40 Hektolitern Fassungsvermögen.

Der Wein präsentiert sich in einer kräftig rubinroten Farbe, vom Duft her ist er sehr lebendig, und im Geschmack zeigt sich das Tannin weicher als bei den Barolo-Weinen „Bricco delle Viole“ und „San Pietro“.

Dennoch ist es so gut wie unmöglich, den Beliebtheitsgrad eines Weines genau festzulegen.

Jeder Weinberg, jede Weinlese ist "...in der Sonne, die aufgeht und den Tag bis zum Sonnenuntergang begleitet“.



Buon Padre

...e gli amici...

<i>Annata Vintage</i>	<i>Vino wine</i>	<i>Selezione vigna single vineyard selection</i>	<i>formato size format</i>	<i>prezzo price €</i>
2009	Dolcetto d'Alba	Superiore	Bott. 75cl	10.00
2008	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Bott. 75cl	19.00
2008	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Magnum	40.00
2009	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Bott. 75cl	19.00
2009	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Magnum	40.00
2007	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Bott. 75cl	25.00
2007	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Magnum	50.00
2008	Langhe Nebbiolo		Bott. 75cl	18.00
2010	Langhe Dolbà		Bott. 75cl	16.00
2009	Piemonte Chardonnay		Bott. 75cl	17.00
1999	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Bott. 75cl	Sold out
1999	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Magnum	90.00
1991	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Bott. 75cl	75.00
1991	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Magnum	150.00
1990	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Magnum	150.00
1989	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Doppio Magnum	180.00



Buon Padre



DOLCETTO D'ALBA

Superiore

Prezzo / Bottle price euro 10,00

E' prodotto con uva Dolcetto proveniente dai nostri vigneti siti in diverse ottime posizioni collinari di Vergne La Volta - Vergne Ponte Oca - Vergne S.Ponzio.

Ha colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi porporini; profumo intenso e fruttato che ricorda la mandorla; sapore pieno asciutto ed equilibrato. La gradazione alcolica è di 12.5 % vol. e l'acidità totale del 5.5-6.5 %. La selezione di questo vino è stata dedicata al fondatore dell'azienda Toni 'd Giuspin, al secolo Cav. Antonio Giuseppe Viberti classe 1896, che nutriva particolare predilezione per il vino Dolcetto definendolo schietto e sincero come i contadini di Langhe.

Quindi un doveroso omaggio ad un uomo simbolo di un'azienda e di una generazione alla quale tutti noi dobbiamo molto. Grazie !

This wine is made with Dolcetto d'Alba grapes grown on our vineyards located in several excellent hillside positions in Vergne La Volta - Vergne Ponte Oca - Vergne S.Ponzio.

Intensely ruby-red with lively purplish highlights, it has a fresh, fruity bouquet that is reminiscent of almonds and a full, dry, well-balanced taste. It has an alcohol content of 12-12.5 % vol. and total acidity of 5.5-6.5 %.

This selection is dedicated to the founder of the company, Toni 'd Giuspin, whose real name was Antonio Giuseppe Viberti born in 1896, he was especially fond of Dolcetto wine, which he defined as being as straightforward and genuine as the people of the Langhe.

A well-deserved tribute therefore to a man who has become a symbol of a company and of a generation to which we all owe so much. Thank you !

Dieser Wein wird aus Dolcettotrauben gewonnen, die aus unseren in verschiedenen, optimalen Hanglagen gelegenen Weinbergen in Vergne La Volta, Vergne Ponte Oca und Vergne S.Ponzio stammen. Er weist eine kräftige, rubinrote Farbe mit lebhaften, purpurroten Reflexen auf, und sein Duft ist frisch, fruchtig und erinnert an Mandeln. Der Geschmack ist vollmundig, trocken und ausgeglichen. Der Alkoholgehalt beträgt 12-12,5% mit einem Gesamtsäuregehalt von 5,5-6,5 %. Dieser Auslesewein ist dem Gründer des Betriebes gewidmet, nämlich Toni'd Giuspin, zu seiner Zeit Antonio di Giuseppe Viberti, Jahrgang 1896 und Angehöriger eines Ritterordens. Er hatte eine besondere Vorliebe für diesen Dolcettowein, den er als ehrlich und aufrichtig, so wie es die Bauern der Langhe sind, bezeichnete. Mit diesem Wein bezeugen wir gebührende Anerkennung gegenüber dieser Persönlichkeit, die wir als Symbol unseres Unternehmens ansehen, und gegenüber einer Generation, der wir sehr viel zu verdanken haben.



Buon Padre



**BARBERA D'ALBA
SUPERIORE
Bricco Airoli**

Prezzo / Bottle Price euro 19,00

Vino storico ed aristocratico quanto il Barolo, il Barbera d'Alba della Vigna " Bricco Airoli " non teme certo il trascorrere degli anni ,che nel loro cammino disegnano un quadro di raffinata eleganza e finezza.

Vino di grande corpo di colore rosso rubino intenso,con un importante grado alcolico ben supportato dall' acidità.

Vino ideale per abbinamenti forti, con piatti a base di selvaggina e formaggi stagionati.

Matura per 8-10 mesi in piccole botti di rovere e barriques

e segue un affinamento in bottiglia per altri 6-8 mesi prima di essere messo in vendita.

Si presenta con colore rosso rubino molto intenso ed un profumo ampio, etereo, vigoroso e continuo; ha sapore asciutto e corposo. La gradazione alcolica è di 13-13.5 % vol. e l'acidità totale del 7.5-8 ‰.

* * *

As aristocratic and historical a wine as Barolo, the Barbera d'Alba from the Bricco Airoli vineyard is a wine which ages well, becoming more harmonious and elegant with the passing of the years. Its particular acidity and high natural alcohol content, obtained with low yields and a late harvest, are the two fundamental elements which make this wine ideal for serving with game dishes and strong cheeses. It is matured for 8-10 months in small oak barrels and is then aged for a further 6-8 months prior to being sold. It has a very intense ruby-red colour, a full, ethereal bouquet which is powerful and persistent, and a dry, full-bodied flavour. It has an alcohol content of 13-13.5 % vol. and total acidity of 7.5-8 ‰.

* * *

Der Barbera d'Alba aus dem Weinberg Bricco Airoli, ein ebenso historischer und nobler Wein wie der Barolo, fürchtet keineswegs das Verstreichen der Jahre, die ihm in Laufe der Zeit immer mehr Harmonie und Eleganz verleihen. Die besondere Säure und ein hoher Alkoholgehalt aufgrund der geringen Ertragsfähigkeit pro Hektar und der späten Weinlese stellen für diesen Wein die beiden Grundelemente dar, weshalb er besonders gut zu Wild und reiferen Käsesorten paßt. Dieser Barbera wird 8-10 Monate in kleinen Eichenfässern und Barriques gelagert und verfeinert sich noch weitere 6-8 Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel gelangt. Er präsentiert sich mit einer sehr intensiven, rubinroten Farbe und mit einem umfassenden, ätherischen, sowie kräftigen und anhaltenden Duft. Vom Geschmack her ist er trocken und körperreich. Der Alkoholgehalt beträgt 13-13,5% und der Gesamtsäuregehalt beläuft sich auf 7,5-8 ‰.



Buon Padre



LANGHE NEBBIOLO

18,00 euro

*E' prodotto con uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti
siti in Barolo località Vergne Bricco delle Viole, la Volta e San Pietro.*

*Matura per alcuni mesi in vasche di acciaio inox e piccole botti di legno, per altrettanto tempo in bottiglia prima di
essere messo in vendita.*

*Ha colore rosso rubino con lievi riflessi aranciati; profumo delicato e fruttato; sapore asciutto, fine ed equilibrato.
La gradazione alcolica è di 13.0-14.0 % vol. e l'acidità totale del 6/7 ‰.*

*This is produced from Nebbiolo grapes grown on our vineyards located in Vergne Bricco delle Viole, la Volta and San
Pietro in Barolo. It is matured for several months in stainless steel tanks and small wooden barrels and for as long in
the bottle before being sold. Ruby-red with slight orange highlights, it has a delicate, fruity bouquet and a dry, well-
balanced taste.*

It has an alcohol content of 13.0-14.0 % vol. and total acidity of 6/7 ‰.

*Ein Erzeugnis, das aus den Trauben unserer Weinberge in Barolo in den Gebieten Vergne Bricco delle Viole, La
Volta und San Pietro hervorgeht. Er reift zuerst einige Monate in Stahlbehältern und in kleinen Eichenfässern
und anschließend noch einmal so lange auf der Flasche, bevor er in den Handel gelangt. Dieser Nebbiolo ist
rubinrot mit leichten orangefarbenen Reflexen; er hat einen zarten und fruchtigen Duft und einen trockenen
und ausgeglichenen Geschmack. Der Alkoholgehalt beträgt 13.0-14.0% und der Gesamtsäuregehalt 6-7 ‰.*



Buon Padre



LANGHE 'DOLBÀ'

16,00 euro

E' prodotto dall'assemblaggio di uve Dolcetto e Barbera in rispettive percentuali del 40 e 60 %, entrambi provenienti dai nostri vigneti siti in Barolo, Ponte Oca e Bricco Airoli.

La vinificazione viene condotta a temperature leggermente piu basse e i tempi di maturazione prima degli imbottigliamenti sono decisamente piu corti.

Gli stoccaggi sono interamente in acciaio per un periodo che varia dai 5 agli 8 mesi.

Ha colore rosso rubino , i profumi di frutta matura e spezie sono ben equilibrati da un sapore asciutto, morbido ed equilibrato.

La gradazione alcolica è di 13.0-13.5 % vol. e l'acidità totale del 6 %.

This is produced by blending 40% Dolcetto & 60% Barbera, both grown on our vineyards located in Barol, Ponte Oca and Bricco Airoli.

The fermentation is definitely shorter than Barolo and temperature lower. Maturing takes place for 5/8 months, in steel tanks.

The wine shows Ruby-red colour with a bright red fruit flavour well-balanced with a dry, smooth and balanced taste. It has an alcohol content of 13.0-13.5 % vol. and total acidity of 6 %.



Buon Padre

DOLBA'

**LA 1/2
BOTTIGLIA**



**Prezzo / Half bottle price
9,00 euro**

Usato per la prima volta con il millesimo 2010 è un ottimo compromesso tra il bicchiere e la tradizionale bottiglia da 75cl.
L'esclusivo blend Dolcetto&Barbera di Viberti Giovanni stupisce per un naso netto ricco di frutti rossi, un gusto rotondo e la facile bevibilità, che fin dalla sua nascita ha sempre caratterizzato questo prodotto.

DOLBA'
semplice, ma di carattere.



Buon Padre



PIEMONTE CHARDONNAY

Price Bottle € 17,00

Nasce da un'idea di GianLuca Viberti con la Vendemmia 1991.

Prodotto con uve Chardonnay provenienti dai vigneti siti in localita' Vergne Bricco delle Viole Vergne la Volta e Vergne Ponte Oca con posizioni collinari che ruotano da est/sud-est a sud/sud-ovest. I vigneti condotti ed allevati seguendo il sistema a guyot classico, garantiscono produzioni di elevata qualità.

La fermentazione e l'affinamento che precedono l'imbottigliamento, avvengono in parte in contenitori di acciaio inox e in parte in grandi tini di rovere francese dove il periodo di maturazione varia dai 9 mesi fino a 12 mesi in annate particolari

Un vino dunque decisamente ben strutturato, dal color giallo paglierino con lievi riflessi dorati, profumo intenso, fruttato, ampio e persistente. Il sapore è secco, fresco, corposo ed elegante.

This is produced from Chardonnay grapes grown on our vineyards located in Vergne Bricco delle Viole, La Volta and Ponte Oca, where the classic Guyot vine-training system is used, lowering the yield but increasing the quality of the grapes. The Chardonnay JuanLuca Vineyards made its debut with the 1991 vintage; it is a straw-yellow wine with golden hues, and has an intense, fruity bouquet, which is full and persistent, and a dry, full-bodied, elegant flavour.

It has an alcohol content of 12.5-13 % vol. and total acidity of 6-6.5 %.

The fermentation is started in steel tanks at a controlled temperature of 18° for 5-7 days and ended in wooden vats with a capacity of 40hl for a further 60 days where malolactic fermentation is also completed.

The wines matures in big oak barrels for another 9 -12 months before bottling.

Dieser Wein wird aus den Chardonnaytrauben erzeugt, die auf unseren Weinbergen in dem Gebiet Vergne Bricco delle Viole, La Volta und Ponte Oca gedeihen. Hier wird das traditionelle Anbausystem Guyot angewandt, wodurch eine geringere Ergiebigkeit pro Hektar mit verbesserter Traubenqualität erzielt wird. Der G.W. Langhe Chardonnay debütierte im Jahre 1991, und es handelt sich hierbei um einen Wein von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen, von kräftigem, fruchtigem, umfassendem und nachhaltigem Duft und mit einem trockenen, körpervollen und eleganten Geschmack.

Der Alkoholgehalt beläuft sich auf 12,5-13% und der Gesamtsäureanteil beträgt 6-6,5 %.



Buon Padre

CARTA DEI VINI
Weinkarte - Wine list

...il Nostro Moscato...



MOSCATO D'ASTI di Viberti Giovanni 750ml
14,00 euro

MOSCATO D'ASTI di Viberti Giovanni 375ml
8,00 euro

Al Bicchiere euro 3,30

...e quello di Redento Dogliotti...

MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA di Redento Dogliotti
14,00 euro

MOSCATO D'ASTI LA GALEISA di Redento Dogliotti
16,00 euro

ASTI SPUMANTE LA SELAVATICA di Redento Dogliotti
18,00 euro



Buon Padre

CARTA DEI VINI

Weinkarte - Wine list
dalla cantina di famiglia

...al bicchiere...

<i>Annata Vintage</i>	<i>Vino wine</i>	<i>Selezione vigna single vineyard selection</i>	<i>formato size format</i>	<i>prezzo price €</i>
NV	Prosecco	Nino Franco	Glass 150 ml	3.50
2009	Dolcetto d'Alba	Superiore	Glass 150 ml	3.00
2008	Barbera d'Alba	Superiore Bricco Airoli	Glass 150 ml	4.00
2008	Langhe Nebbiolo		Glass 150 ml	3.30
2010	Langhe Dolbà		Glass 150 ml	3.50
2008-2009	Chardonnay		Glass 150 ml	3.50
2010	Arneis	Piero Busso	Glass 150 ml	3.00
2006	Barolo	Buon Padre	Glass 150 ml	7.00
2004	Barolo	Buon Padre	Glass 150 ml	7.00
2003	Barolo	Bricco Delle Viole Riserva	Glass 150 ml	9.00

Potrebbero essere proposti altri vini al bicchiere
Nell'eventualità vi verranno comunicati direttamente.

It might be others wines available by glass
In case you will be informed by the staff



Buon Padre

CARTA DEI VINI
Weinkarte - Wine list
dalla cantina di famiglia

...Bollicine...

<i>Annata Vintage</i>	<i>Bottle size</i>	<i>Vino wine</i>	<i>prezzo price €</i>
...Spumanti Piemontesi...			
2005	75cl	Extra Brut Pietro Colla - Poderi Colla	22.00
2005	75cl	Valentino Brut Zerò Rosé – Podere Rocche dei Manzoni	42.00
...Prosecco Valdobbiadene...			
	75cl	Prosecco “Rustico” – Nino Franco	15.00
...Champagne...			
NV	75cl	Brut Champagne Special Cuvée – Bollinger	70.00
NV	75cl	Brut Pierre Gimonnet et Fils	42.00
NV	75cl	Brut Champagne - Dellamotte	55.00
NV	75cl	Brut Premier Champagne – Louis Roederer	60.00
NV	150cl	Brut Premier Champagne – Louis Roederer	
2003	75cl	Brut Blancs De Blancs – Louis Roederer	80.00
NV	75cl	Brut Rosé Majeur Champagne - Ayala	65.00
NV	75cl	Brut Reserve SA – Billecart-Salmon	61.00
NV	75cl	Brut Blancs De Blancs – Billecart-Salmon	80.00