



Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra

Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra sca
 Regione San Pancrazio, 1, 14040 Vinchio, AT - tel +39 0141950903 - fax +39 0141950904 - info@vinchio.com - www.vinchio.com -
 Responsabili della produzione: Lorenzo Giordano (Presidente), Giuseppe Rattazzo (Enologo), Ernestino Laiolo (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1959 - Vini prodotti: 50 - €1.200.000 - Ettari: 450 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ❄️ - ☺️ - 🏠

IL MIGLIOR VINO

Barbera d'Asti Superiore

Vigne Vecchie 2017

95

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

Sensazioni: potenza di mora e cassis allo stato polposamente puro. Frutto che campeggia in tutte le fasi: nel suo violaceo ed impenetrabile occhio; quindi all'olfatto, turgido, dolce, ancora grondante morbidezza di succo, infine nel suo tannico sapore, nettamente avvolto dalla pastosa e possente glicerina, da strati e strati di polpa suadente. Concentrazione massima e maestosa che dà pastosità al tatto, espressione d'alto volume al sapore e persistenza post-deglutizione assai rilevante. Una materia prima di fitezza e maturità al raccolto, davvero densamente compiuta. Una trasformazione enologica della sua alta virtù compositiva analitica, tecnicamente assai rispettosa. Favolosa la nerità della sua nuova integrità ossidativa. Un gran vino.



Informazioni: 🍷 - 📅04/03/20 - 🍷C - €10.000 - 🍷Barbera

Impressioni del produttore: eccellente annata per la Barbera Vigne Vecchie (viti di minimo di 50 anni): un vino pronto da bere ma allo stesso tempo longevo, armonioso, sapido con tannini vellutati e aromi di cacao, cioccolato, liquirizia, prugna e ciliegia.

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ASTI SUPERIORE I TRE VESCOVI 2018 IP: 94

C: 32 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - €250.000 - 🍷Barbera

BRACHETTO NIVASCO 2019 IP: 93

C: 31 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - €40.000 - 🍷Brachetto

BARBERA D'ASTI SUPERIORE INSYNTHESIS 2015 IP: 93

C: 32 - E: 30 - I: 31 - 🍷 - €4.000 - 🍷Barbera

BARBERA D'ASTI NIZZA LAUDANA RISERVA 2016 IP: 93

C: 32 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - €5.000 - 🍷Barbera

RUCHÉ REBUS 2019 IP: 92

C: 32 - E: 29 - I: 31 - 🍷 - €10.000 - 🍷Ruché

BARBERA D'ASTI LA LEGENDA 2019 IP: 92

C: 31 - E: 29 - I: 32 - 🍷 - €40.000 - 🍷Barbera

GRIGNOLINO D'ASTI LE NOCCHIE 2019 IP: 92

C: 31 - E: 29 - I: 32 - 🍷 - €10.000 - 🍷Grignolino

BARBERA D'ASTI SORI DEI MORI 2019 IP: 92

C: 31 - E: 30 - I: 31 - 🍷 - €60.000 - 🍷Barbera

ROERO ARNEIS IL GRISO 2019 IP: 91

C: 30 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - €20.000 - 🍷Arneis

BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50° 2018 IP: 91

C: 32 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - €20.000 - 🍷Barbera

CASTEL DEL MAGO BRUT 2018 IP: 91

C: 31 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - €20.000 - 🍷Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

GAJERA PINOT NERO 2018 IP: 91

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - €5.000 - 🍷Pinot Nero

CHARDONNAY LE MASCHE 2019 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - €10.000 - 🍷Chardonnay

SETTEFIGLIE NEBBIOLO LANGHE 2019 IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - €10.000 - 🍷Nebbiolo

VALAMASCA MOSCATO D'ASTI 2019 IP: 90

C: 30 - E: 31 - I: 29 - 🍷 - €60.000 - 🍷Moscato d'Asti

ALTA LANGA BRUT 2016 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - €5.000 - 🍷Pinot Nero

BARBERA PIEMONTE LE TANE 2019 IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - €60.000 - 🍷Barbera

segue *Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra*

Commento Conclusivo

Una proposta qualitativa di alto e articolato valore qualitativo quella rivelata dal bicchiere dei Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra, a cominciare dagli spumanti. Ricchi, morbidi e briosamente limpidi il potente Alta Langa Brut 2016, il nitido ed elegante Castel del Mago Brut 2018, l'uvaso Valamasca Moscato d'Asti 2019 e il piacevolissimo Brachetto Nivasco 2019. Allo stesso modo virtuosi i bianchi, con il Roero Arneis Il Griso 2019 di gran suadanza palatale, lo Chardonnay Le Masche 2019 di rara densità estrattiva. Il più inossidato e limpido varietale lo presentano da un lato il Ruché Rebus 2019, dall'altro la Barbera d'Asti La Legenda 2019, fragranti, cristallini all'olfatto, il loro profumo evidenzia eccezionali tecniche enologiche di trasformazione. Ciò mentre il Settefiglie Nebbiolo Langhe 2019 e il Gajera Pinot Nero 2018 svelano concentrazione rara per la tipologia delle uve compositive. Il resto è la celebrazione delle doti della Barbera, con la Barbera d'Asti Nizza Laudana Riserva 2016 e la Barbera d'Asti Superiore Insynthesis 2015 che svelano maestosa fittezza e cremosità di tatto, la Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2018 un binomio suadanza-nitore che esalta la sua polposità espressiva. La migliore è un vino di volume e di consistenza massima, la Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2017. Un fittissimo blocco di ciliegia nera e mora che con la sua dolcezza speziata, la souplesse acido-morbido-tannica del suo gusto procura un richiamo al frutto, un piacere sensoriale di tenore assolutamente superiore. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,66 (+1,29%); QQT: 8,78

Indici complessivi: C: 31,38 - E: 30 - I: 30,27