

VINCHIO VAGLIO

Vinchio Vaglio

Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra snc
 Regione San Pancrazio, 1, 14040 Vinchio, AT - tel +39 0141950903 - fax +39 0141950904 - welcome@vinchio.com -
 www.vinchio.com - Responsabili della produzione: Lorenzo Giordano (Presidente), Giuseppe Rattazzo (Enologo), Marco
 Giordano (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1959 - Vini prodotti: 50 - ∞ 1000000 - Ettari: 470 - Uve acquistate: solo
 uve di proprietà - ∞ si - ∞ si - ∞ no

IL MIGLIOR VINO

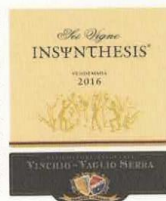
**Barbera d'Asti Superiore
 Insynthesis 2016** **95**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 32

Sensazioni: di gran classe questo grande vino, non solo per la sua polposa possanza, non solo per la nettezza delle sue espressioni d'aroma, virtù che assieme alla vivace quota di freschezza mentosa ceduta dal rovere rendono davvero fragrante il suo profumo. Gran vino per la sfericità con cui si porge nonostante la profondità del suo nero. Opacità che è tutta la densità del suo profumo, la viscosità di contatto, la grande voluminosità destata dal suo transito al palato. Potenza non disgiunta da suadanza, con il tannino insipiente ma non gustativamente, amaramente imperante. Ecco la sua virtù tecnicamente più qualificante: l'eccellente souplesse morbido/tannica del suo gusto possente. Ed è così che nel pastoso palato e nella lunga persistenza, morbide, le sue fragranze armoniose olfattive che riecheggiano polpose e lente a svanire. Un fuoriclasse da viticoltura ed enologia altamente qualificanti.

Informazioni: ∞ 05/08/21 - ∞ E - ∞ 4000 - ∞ Barbera

Impressioni del produttore: un vino fine, elegante e complesso, con leggere note di spezie e frutta secca, notevole struttura, di gusto pieno e persistente. Un vino da bere o da aspettare!



GLI ALTRI VINI

**BARBERA D'ASTI NIZZA LAUDANA
 RISERVA 2017** **IP: 94**

C: 32 - E: 31 - I: 31 - ∞ - ∞ 4000 - ∞ Barbera

VALAMASCA MOSCATO D'ASTI 2020 **IP: 93**

C: 29 - E: 32 - I: 32 - ∞ - ∞ 80000 - ∞ Moscato d'Asti

BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50° 2019 **IP: 93**

C: 33 - E: 30 - I: 30 - ∞ - ∞ 20000 - ∞ Barbera

PIEMONTE MONGHISIO 2020 **IP: 93**

C: 31 - E: 31 - I: 31 - ∞ - ∞ 5000 - ∞ Sauvignon

BAROLO 2017 **IP: 92**

C: 32 - E: 31 - I: 29 - ∞ - ∞ 5000 - ∞ Nebbiolo

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE
 I TRE VESCOVI 2019** **IP: 92**

C: 32 - E: 29 - I: 31 - ∞ - ∞ 20000 - ∞ Barbera

MONTECROCE PIEMONTE 2020 **IP: 92**

C: 31 - E: 30 - I: 31 - ∞ - ∞ 40000 - ∞ Cortese

BARBERA PIEMONTE LE TANE 2020 **IP: 92**

C: 31 - E: 30 - I: 31 - ∞ - ∞ 80000 - ∞ Barbera

RIOCROSO PIEMONTE DOLCETTO DOC 2020 **IP: 92**

C: 31 - E: 30 - I: 31 - ∞ - ∞ 40000 - ∞ Dolcetto

BARBARESCO 2018 **IP: 91**

C: 32 - E: 30 - I: 29 - ∞ - ∞ 5000 - ∞ Nebbiolo

BRACHETTO NIVASCO 2020 **IP: 91**

C: 30 - E: 31 - I: 30 - ∞ - ∞ 50000 - ∞ Brachetto

SETTEFIEGIE NEBBIOLO LANGHE 2020 **IP: 91**

C: 31 - E: 30 - I: 30 - ∞ - ∞ 10000 - ∞ Nebbiolo

SABBIE ROSA PIEMONTE 2020 **IP: 91**

C: 30 - E: 30 - I: 31 - ∞ - ∞ 10000 - ∞ Vitigni autoctoni del territorio

BARBERA D'ASTI SORI DEI MORI 2020 **IP: 90**

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ∞ - ∞ 50000 - ∞ Barbera

RUCHÉ REBUS 2020 **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ∞ - ∞ 10000 - ∞ Ruché



segue Vinchio Vaglio

FRUSTÉ ROERO ARNEIS 2020 **IP: 90**

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ∞ - ∞ 20000 - ∞ Arneis

GRIGNOLINO D'ASTI LE NOCCHIE 2020 **IP: 90**

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ∞ - ∞ 10000 - ∞ Grignolino

BARBERA FRIZZANTE RIVE ROSSE 2020 **IP: 90**

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ∞ - ∞ 30000 - ∞ Barbera

Commento Conclusivo

Bianco di eccellente piacevolezza il Piemonte Monghisio 2020 presentato da Vinchio Vaglio. Tanto ricco quanto armonioso e pulito il suo frutto. Di tonda fitezza anche la ciliegia in polpa del Sabbie Rosa Piemonte 2020. Rossi di eccellente concentrazione in ampia ed articolata serie. Con il Barbera Piemonte Le Tane 2020 e il Riocroso Piemonte Dolcetto Doc 2020 dal varietale inossidato e lurgido, il Barolo 2017 di gran potenza glicerifinosa-speziata, la Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2019 dal tannino carnoso, il Ruché Rebus 2020 e il pastoso, maestoso, poderoso Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2019, di eccezionale densità estrattiva. Il vino migliore è la Barbera d'Asti Superiore Insynthesis 2016. Qui tutti e tre i parametri fondamentali svelano contemporaneamente eccellente tenore: ricco, armonioso e netto, il suo frutto evoca la mora in confettura vanigliata di rara calibratura e splendente finitura. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,68 (+0,02%); QQT: 8,82
 Indici complessivi: C: 31,21 - E: 30,26 - I: 30,21