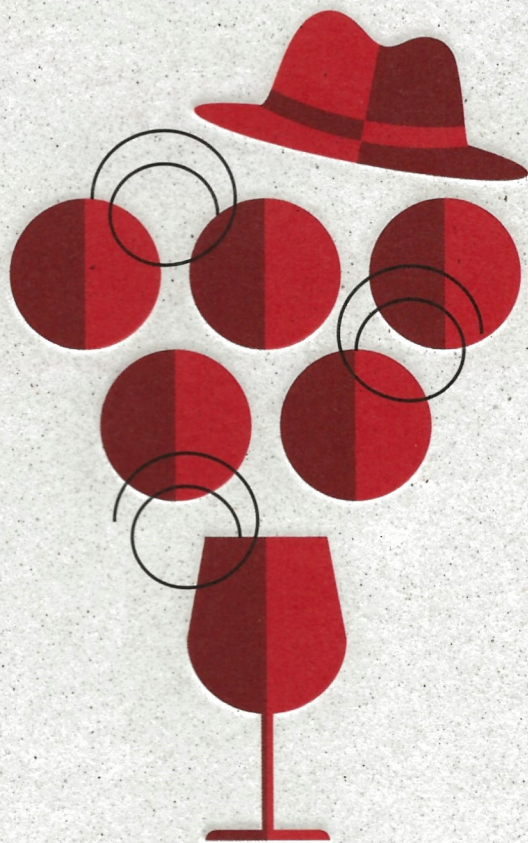


Storie di vita, vigne e vini in Italia

1957 cantine visitate  
e recensite

# slow wine

GUIDA 2023



Slow Food Editore



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA  
SOMMELIER - ALBERGATORI  
RISTORATORI

## VINCHIO (AT)

---

### VINCHIO VAGLIO

Regione San Pancrazio, 1 - tel. 0141 950903  
www.vinchio.com - info@vinchio.com

**VITA** - Da più di sessant'anni la cantina è punto di riferimento per numerosi viticoltori della zona, contribuendo a mantenere viva e integra una tradizione viticola radicata su queste colline da secoli. In Piemonte è stata tra le prime realtà cooperative a diversificare una parte della produzione, puntando sulla qualità con selezioni importanti e ambiziose di Barbera. Alla guida oggi, come vuole lo statuto della cooperativa, un vinchiese, il presidente Lorenzo Giordano, e un vagliese, il vicepresidente Cristiano Fornaro.

**VIGNE** - Le vigne dei circa 200 soci conferitori sono sparse in diversi comuni limitrofi, ma l'epicentro, naturalmente, ricade sui comuni di Vinchio e Vaglio, dove i terreni sono tendenzialmente leggeri, sabbiosi e drenanti, in alcuni punti anche marnosi, e dove resiste ancora una buona fetta di vigne molto vecchie. La superficie di parcelle certificate biologiche ci auguriamo possa aumentare ancora in futuro.

**VINI** - La produzione rimane incentrata sui grandi numeri, e vi fanno capolino alcune etichette ormai iconiche, con la punta di diamante delle selezioni di Barbera.

**Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020** ● 20.000 bt; 15 € - ☐ - Prodotto per la prima volta in occasione del cinquantesimo anniversario della cantina, è un vino ampio, polposo e saporito, giocato su un frutto maturo.

**Barbera d'Asti I Tre Vescovi 2020** ● 200.000 bt; 12 € - ☼ ☼ - Un grande classico, sempre affidabile e quintessenziale. Ha un palato slanciato e intenso, con toni fruttati, floreali e speziati.

**Nizza Laudana 2019** ● 15.000 bt; 17 € - ☼ - Dalla classe regina della Barbera, un vino ampio, caloroso e profondo, di timbro scuro e balsamico, con note di frutta matura, cacao e lievi cenni tostati.

**Barbera d'Asti Sup. Sei Vigne Insynthesis 2017** ● 3.500 bt; 44 € - ☼ - Ampio, potente, maturo.

---

ha 450 - bt 1.200.000

Fertilizzanti n.d.

Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati industriali

Uve 100% di proprietà

Certificazione parte dei vigneti

in regime biologico

---