

# BIBENDA

## Vinchio-Vaglio Serra

Regione San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio AT

**Tel.:** 0141 950903

**Fax:** 0141 950904

**Web:** [www.vinchio.com](http://www.vinchio.com)

**Email:** [info@vinchio.com](mailto:info@vinchio.com)

**Primo anno produzione:** 1959

**Proprietario:** Lorenzo Giordano Presidente

**Enologo:** Giuseppe Rattazzo

**Agronomo:** Lorenzo Giordano

**Condizione:** Convenzionale

**Bottiglie prodotte:** 1.000.000

**Ettari vitati:** 480,00

**Vendita diretta:** Sì

**Vendita online:** Sì

**Visite in azienda:** Sì, su prenotazione

**A chi rivolgersi:** [welcome@vinchio.com](mailto:welcome@vinchio.com)

**Ristorante in azienda:** Sì

**Possibilità di Pernottamento in azienda:** Sì

**Come arrivare:**

dall'uscita Alessandria sud, direzione Nizza-Monferrato, prendere la SP40 fino a Vinchio.

Due comuni, Vinchio e Vaglio situati tra le Langhe e il Monferrato, famosi fin dalle origine celtico-romane per l'allevamento della vite, hanno creato un ponte solidaristico tra vignaioli. Nel 1959, anno di fondazione della cooperativa, erano solo 19 conferitori, mentre oggi raggiungono il numero di 197, tutti associati, che allevano almeno 480 ettari di vigneto, dei quali 336 a Barbera. Questo legame consente di approcciare una terra dove le vigne scoscese e a strapiombo sui boschi sono state educate nel tempo, con immane fatica, dove ogni goccia del "rubino di Vinchio" - ossia la Barbera - equivale a mille gocce di sudore versato. La sfida, certamente riuscita, è che il modello cooperativo agricolo, se ben amministrato, può garantire alti livelli qualitativi e indirizzarsi a chi ha un palato educato a cogliere autenticità e tipicità.

## Vini del produttore

### **Barbera d'Asti Biologico 2020**

Rosso | Docg | 14,5% | € 11

---

### **Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2019**

Rosso | Docg | 15,0% | € 24

---

### **Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020**

Rosso | Docg | 14,5% | € 16

---

### **Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2017**

Rosso | Docg | 15,0% | € 41

---

### **Nizza Laudana 2019**

Rosso | Docg | 14,5% | € 19

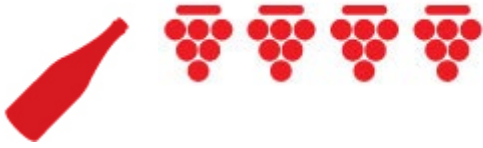
---

### **Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2020**

Rosso | Docg | 14,0% | € 12

---

# Barbera dAsti Biologico 2020



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Biologico, Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 14,5%

**Prezzo:** 11 €

**Bottiglie:** 5.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2018

Rubino scuro e compatto. Mora, visciola e piccoli frutti neri, si accompagnano alle note di spezie dolci, foglia di tabacco, cacao, tamarindo. Molto sapido all'assaggio, ha struttura e agile freschezza. Tannini eleganti che preludono al finale dalla scia balsamica e mentolata. Matura un anno in acciaio. Filtrato.

## Abbinamento

Bocconcini di patate formaggio e pancetta

# Barbera dAsti Superiore Vigne Vecchie 2019



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 15,0%

**Prezzo:** 24 €

**Bottiglie:** 10.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 1987

Veste color rubino. Compatto. Mora in confettura, spezie dolci, sottobosco, humus, geranio in fiore, macchia mediterranea. Sbuffi balsamici. Caldo e vellutato al sorso, si espande evidenziando una bella spalla acida, sapidità e una trama tannica integra e coesa. Lungo, con sospiro balsamico in chiusura.

Matura in barrique 14 mesi e in tonneau un periodo equivalente. Affinamento di un anno in bottiglia. Filtrato.

## Abbinamento

Pappardelle con ragù di capriolo

# Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2020



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 14,5%

**Prezzo:** 16 €

**Bottiglie:** 20.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2008

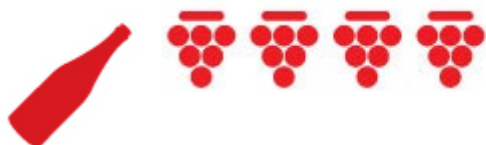
Rubino con riflessi porpora. Note di viola, amarena sotto spirito, lentisco, genziana, ruta, menta. Sfondo speziato. Assaggio ampio e vellutato. Freschezza fruttata, struttura e sapidità sono avvolte da trama tannica levigata.

Barbera nata in occasione della 50° vendemmia del 2008. Matura 16 mesi tra acciaio e cemento. Poi altri 6 mesi di affinamento in bottiglia. Filtrato.

## Abbinamento

Stracotto di manzo con polenta

# Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2017



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 15,0%

**Prezzo:** 41 €

**Bottiglie:** 4.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2001

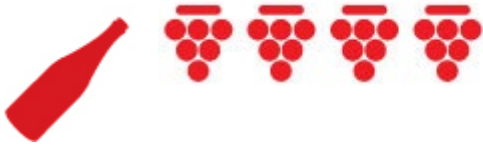
Rubino scuro e compatto. Sentori delicati di frutta nera matura, ciliegia, glicine in fiore, spezie dolci e cacao, erbe officinali, menta, liquirizia. Sorso caldo e avvolgente. Spiccata la sapidità, completata da buona freschezza. Tannini maturi e rotondi. Lungo.

Matura 14 mesi in tonneau e 20 in barrique. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Filtrato.

## Abbinamento

Carne alla pizzaiola

# Nizza Laudana 2019



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 14,5%

**Prezzo:** 19 €

**Bottiglie:** 5.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2014

Rubino scuro e compatto. Naso timido che svela note di prugna in confettura, goudron, spezie dolce, erbe officinali, marasca, sottobosco. Assaggio sapido, caldo, avvolgente. Fresco, dai tannini maturi, si espande con rilevante scia balsamica.

Matura 5 mesi in acciaio, un mese in cemento e 18 mesi in barrique. Poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

## **Abbinamento**

Arista di maiale con ginepro e alloro

# Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2020



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 14,0%

**Prezzo:** 12 €

**Bottiglie:** 200.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 1975

Rubino scuro, con bordo porpora. Profumi di visciola sotto spirito, goudron, legno di cipresso, eucalipto, viola, spezie scure. Caldo e succoso al sorso, ha nerbo e tannini levigati. Finale molto sapido, dal retrogusto mentolato.

Matura 12 mesi tra botte grande e barrique. Affinamento 6 mesi in bottiglia. Filtrato.

## Abbinamento

Arancini di riso