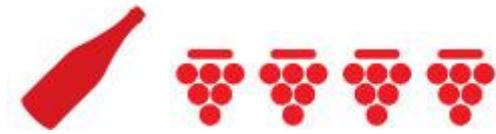


Nizza Laudana 2021



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Barrique/Tonneau, Acciaio

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

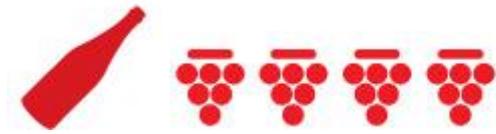
Rubino profondo. Profilo olfattivo delineato da amarena, fragola, peonia, garofano, tamarindo, curry, terra umida, goudron, anice e cuoio trattato. La freschezza ci pone di fronte ad un assaggio pieno e fruttato, arricchito da avventi tannini e lungo finale sapido.

Matura 5 mesi in acciaio, un mese in cemento e 12 mesi in barrique. Poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Carré d'agnello al timo e lardo di Colonnata.

Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis 2019



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 42 €

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

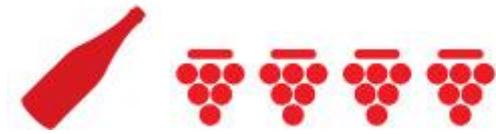
Rubino con bordo granato. Complessità olfattiva che spazia dai più immediati profumi di frutti di rovo all'evoluzione di scatola di sigari, spezie scure, vaniglia e note balsamiche. Si fa sentire in bocca con tutta la sapida freschezza. Tannino moderato e saporito si integra a bella acidità. Lunga persistenza minerale.

Dopo vinificazione in acciaio matura 14 mesi in tonneau e 20 in barrique. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Polpettone farcito con scamorza e funghi.

Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2020



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 25 €

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

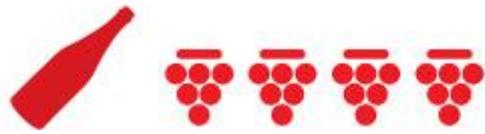
Rubino intenso e brillante. Naso riceve profumi morbidi di ciliegia, amarena, succo di mirtillo, violetta, curry, humus e legno di liquirizia. Assaggio equilibrato, si alternano picchi morbidi e freschi in una bella struttura. I tannini sono soffici. Persistente salmastro.

Dopo un mese in cemento matura tra barrique e tonneau per 14 mesi.

Abbinamento

Coniglio in umido.

Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50° 2022



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Acciaio

Gradazione: 14,0%

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

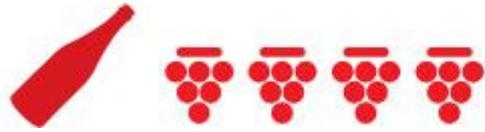
Rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e complesso con profumi ricchi di fragoline, ciliegia, arancia sanguinella, glicine, sigaro, china e mentolo. Al gusto è pronto, fresco e sapido, in giusto equilibrio con dosata alcolicità. Tannini garbati. Persistente.

Matura 16 mesi tra acciaio e cemento. Poi altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Coniglio in porchetta. Fettuccine al ragù.

Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2022



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Botte grande, Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 14,5%

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

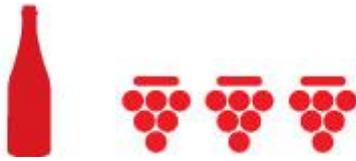
Rubino ancora purpureo. Varietale al naso con profumi di frutta rossa matura, violetta, humus, tizzone arso, pepe verde e liquirizia. Partecipa al palato con struttura, freschezza e un tannino già smussato. Sapidità accompagna il lungo finale.

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

Abbinamento

Tagliata di manzo rucola e grana.

Barbera d'Asti La Leggenda 2023



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Cemento, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 9 €

Bottiglie: 30.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Prima annata prodotta: 2008

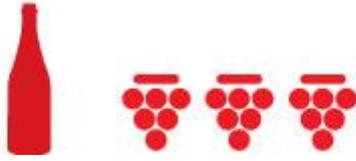
Rubino. Amarena, lamponi, rosa, pepe nero, tabacco e lieve nota di liquirizia le essenze dominanti al naso. L'assaggio è caratterizzato dalla tipica freschezza, bilanciata da una gradevole condotta alcolica. Bella sapidità.

Matura 6 mesi tra acciaio e cemento.

Abbinamento

Involtini di tacchino con patate.

Barbera d'Asti Sori dei Mori 2023



REGIONE PIEMONTE VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Vinchio-Vaglio Serra

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 10 €

Bottiglie: 50.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Prima annata prodotta: 1980

Rubino. Naso attratto da amarena, lamponi, rosa rossa, china, mentolo e lieve nota smaltata.

L'assaggio è distinto da viva freschezza, subentra poi un tenore alcolico pieno. Equilibrato e di buoni tannini.

Matura in acciaio per 6 mesi. Altri 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Barchette di patate con cheddar e pancetta.