

# GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2025

**Doctor Wine**  
by Daniele Cernilli



## ★ Vinchio Vaglio

Via Vaglio Serra, 27 - 14040 Vinchio (AT) - Tel. +39 0141 950903 - [welcome@vinchio.com](mailto:welcome@vinchio.com) - [www.vinchio.com](http://www.vinchio.com)



Anno di Fondazione **1959**

 500  900.000



Una cantina cooperativa dalla lunga storia, focalizzata sulla valorizzazione della Barbera in tutte le sue espressioni, da quella più semplice e fresca, affinata in acciaio, a quelle (sono diverse) che maturano in legno per una maggiore complessità. È del 1986 la decisione di valorizzare i vigneti con più di 50 anni, iniziando a produrre il Vigne Vecchie in un'epoca in cui molti vigneti venivano spiantati. Gli ettari di vigneto su cui contare sono circa 500, suddivisi tra 200 conferitori, per una produzione che include anche altri vini tipici della zona del Monferrato. Alcuni vini sono certificati bio.

### Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis 2019

 95 ■

€ 40,00

*100% Barbera. Barrique per 18 mesi. Rubino granato molto intenso e concentrato. Naso speziato e fruttato: pepe, vaniglia, tabacco nero, amarena, fragola e maraschino. In bocca è pieno, salino, teso, con un'ottima acidità che rinfresca e sostiene un corpo molto evidente. Persistente.*

### Nizza Laudana 2021

92 ■

 € 15,00

*100% Barbera. Barrique e tonneau per 18 mesi.*

### Barbera d'Asti 50° Vigne Vecchie 2022

89 ■

€ 19,00

*100% Barbera, vigneti di oltre 50 anni nei comuni di Vinchio e di Vaglio. Cemento e acciaio per 12 mesi.*



# Nizza Riserva Sei Vigne Insynthesis 2019

Vinchio Vaglio, Piemonte



## GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2025

Milano, 28 Settembre 2024

*Daniele Cernilli*  
Daniele Cernilli, alias DoctorWine

