

GoWine
Scoprire il vino e i suoi paesaggi

Cantine d'Italia 2025



**GUIDA
PER L'ENOTURISTA**

Sito ★★1/2 Accoglienza ★★1/2 Vini ★★★★★

VINCHIO VAGLIO

Regione San Pancrazio,1 - 14040 Vinchio (AT)
tel +39 0141 950903 - welcome@vinchio.com - www.vinchio.com

🍷 500 | 🍷=900.000 | 🍷 | 🍷 €10 | 🍷 €20



Valeria Giordano

📍 Per i navigatori auto, inserire: Via Veglio Serra, 27 Vinchio (AT). Coordinate GPS: 44.821801,8.358613.

🕒 Da lunedì a venerdì: 8-12 e 14-18; sabato e domenica: 9-12.30 e 15-18.

VINO TOP Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie € 19,90

DA CONOSCERE La selezione dei Barbera della casa: Sorì dei Mori, la Barbera d'Asti Superiore Tre Vescovi dall'eccellente rapporto qualità-prezzo, il Nizza Laudana, il Vigne Vecchie 50°, nato nel 2009 in occasione del cinquantenario della cantina e l'Insynthesis Barbera d'Asti Superiore, ora in uscita con l'annata 2017. La cantina produce gli altri principali vini del territorio; si segnala l'Alta Langa Brut metodo classico.

Una cantina cooperativa che da sempre è conosciuta per le sue apprezzate selezioni di Barbera, interpretando in modo virtuoso il tema della cooperazione nel territorio astigiano. Nasce nel 1959 con 19 soci; oggi sono circa 200 i conferenti. La sede è sempre stata a Vinchio, nel luogo dove oggi continua ad operare, in un continuo rinnovamento, con la conduzione del presidente Lorenzo Giordano e del direttore Marco Giordano. Il progetto Vigne Vecchie risale 1985; è una sorta di biglietto da visita per comprendere la cantina. Ovvero la scelta in allora di individuare i migliori vigneti dei soci con età superiore ai 50 anni e creare così una selezione: creando una grande visione di Barbera e mandando un messaggio a tutto il territorio. Il disegno negli anni si è arricchito; il Nizza Laudana è legato ad uno dei più bei crinali di Vinchio: così la cantina si lega alla docg del territorio. Alla visita della moderna cantina, segue l'accogliente sala degustazione e il percorso nel sentiero dei "Nidi", dove la cantina promuove esperienze a contatto con la natura e momenti di abbinamento con prodotti e piatti tipici.