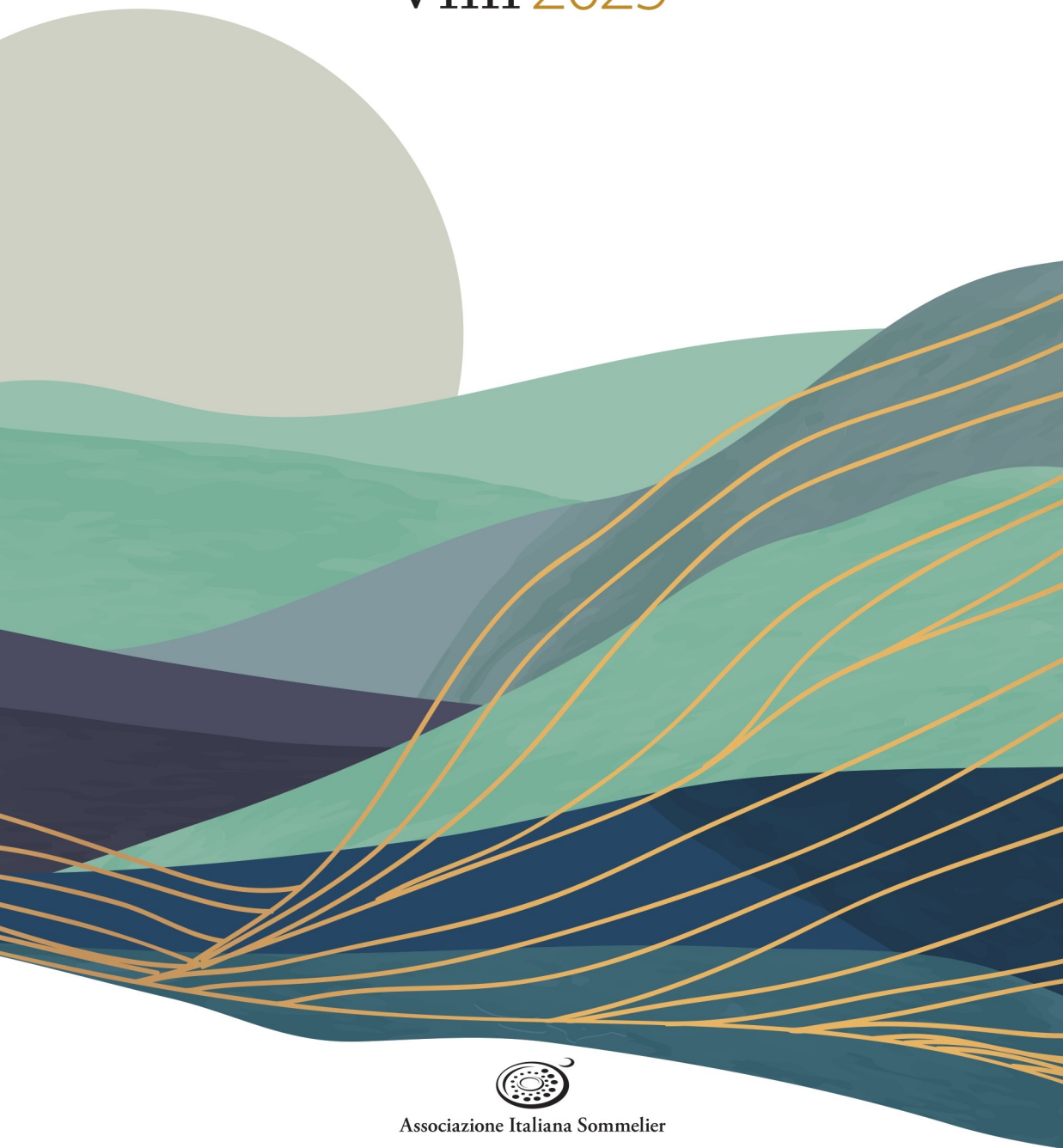


v i t a e
La Guida
Vini 2025



Associazione Italiana Sommelier



Vinchio Vaglio (1959)

È opportuno cominciare il racconto ricordando due fra le più importanti novità che hanno caratterizzato il recente passato dell'instancabile Vinchio Vaglio: in rigoroso ordine cronologico citiamo l'adesione all'importante progetto di portata internazionale denominato "The Old Vine Conference" e l'ottenimento della certificazione come azienda sostenibile Equalitas. Un consiglio spassionato: venite a scoprire "il percorso dei nidi", una bucolica esperienza nel cuore della natura con la possibilità di ristoro all'interno di raffinate strutture in vimini intrecciate a mano, ribattezzate i "nidi".

Regione San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio (AT)
T. 0141 950903 | M. welcome@vinchio.com
www.vinchio.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 500 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Giuseppe Rattazzo, Matteo Laiolo
Cond. agronomica: Lorenzo Giordano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



NIZZA SEI VIGNE INSYNTHESIS RISERVA 2019

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Carminio fitto con lievi riflessi granato. Portando il calice al naso ci si imbatte in un caleidoscopico carosello sensoriale: frutti a bacca scura, composta di mirtilli, viola essiccata, chiodi di garofano, vaniglia e tabacco dolce. Riscalda virtuosamente il palato rivelando una generosa persistenza. Stufato di daino.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNE VECCHIE 2020

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



NIZZA LAUDANA 2021

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi e Cemento 3 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50° 2022

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Crespelle con funghi e Asiago.



BARBERA D'ASTI SORÌ DEI MORI 2023

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 3 mesi
Salame felino.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE I TRE VESCOVI 2022

Rosso Docg - Barbera 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Risotto alla milanese con ossobuco.



NIZZA LAUDANA
2019 | 2020



BARBERA D'ASTI VIGNE VECCHIE 50°
2017 | 2020 | 2021

v i t a e La Guida Vini 2025



Associazione Italiana Sommelier