

# BIBENDA 2026



## 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:** Presidente della Cooperativa: Lorenzo Giordano

**Enologo:** Giuseppe Rattazzo

**Agronomo:** Lorenzo Giordano

**Conduzione:** Convenzionale

**Bottiglie prodotte:** 1.000.000

**Ettari vitati:** 500,00

**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:** No

**Possibilità di Pernottamento in azienda:** No

**Come arrivare:**

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

Nasce nel 1959 la cantina cooperativa con un piccolo gruppo di soli 19 viticoltori provenienti dai comuni di Vinchio e Vaglio Serra in provincia di Asti. Oggi i conferitori sono 200 e danno voce ad oltre 500 ettari di vigneti riuscendo a rappresentare un virtuoso modello di eccellenza vitivinicola attraverso un capillare lavoro di squadra. Inutile dire che l'attore principe è la Barbera, declinata in tutte le varianti ma con il desiderio di esaltarne le naturali caratteristiche praticando un'agricoltura attenta e consapevole e con grande sensibilità all'ecosistema, alla biodiversità ed alla sostenibilità. Particolarmente interessante l'attenzione alle "vecchie vigne" che già nel 1987 erano state censite ed incentivate, invece di espantarle come era di uso comune fare e che ha riscosso un meritato successo.

Vini del produttore

## Nizza Sei Vigne Insynthesis Riserva 2020



**Denominazione:** Docg

**Uve:** Barbera 100%

**Lavorazioni:** Barrique/Tonneau, Acciaio

**Gradazione:** 14,5%

**Prezzo:** 42 €

**Bottiglie:** 4.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 l

**Longevità:** Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2001

Rubino luminoso. L'olfatto regala percezioni affumicate e di spezie dolci, macchia mediterranea, suggestioni balsamiche ed intriganti rintocchi minerali. Poi more, gelsi, melagrana e nota floreale. Appagante il sorso, finemente equilibrato con tannini vellutati che reggono la trama della lunga persistenza.

Vinificazione in acciaio e maturazione per 14 mesi in tonneau e 20 mesi in barrique. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

### Abbinamento

Brasato di scottona.

**Altri vini dello stesso produttore**

## Barbera d'Asti Superiore Vigne Vecchie 2021



**Denominazione:** Docg

**Uve:** Barbera 100%

**Lavorazioni:** Acciaio, Barrique/Tonneau, Cemento

**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 limpido. Intenso l'olfatto offre sensazioni balsamiche e cenni di amarene sotto spirito, spezie dolci, cacao, tabacco e lieve sottobosco. Avvolgente il sorso, finemente equilibrato con piacevole freschezza e buona sapidità, tannini ben svolti e lunga persistenza con echi minerali.

Vinificazione in acciaio e maturazione per un mese in cemento, poi 14 mesi tra barrique e tonneau, segue un anno di affinamento in bottiglia.

#### **Abbinamento**

Bollito misto alla Piemontese.

## **Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2023**



**Denominazione:** Docg

**Uve:** Barbera 100%

**Lavorazioni:** Cemento, Acciaio

**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 limpido con riflessi porpora. Intenso al naso, regala note di ciliegie e roselline su lieve humus e cenni di spezie scure. Il sorso è vibrante, ben dosato nella freschezza e finemente equilibrato, buona la corrispondenza gusto-olfattiva e lunga la persistenza con echi minerali.

Vinificazione in acciaio e maturazione per 16 mesi tra acciaio e cemento, seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

#### **Abbinamento**

Ravioli del plin.

## **Nizza Laudana 2022**



**Denominazione:** Docg

**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 luminoso. All'olfatto note di ribes e visciole sotto spirito su lieve humus, poi spezie scure, cenni di erbe aromatiche e fiori appassiti. Vibrante il sorso, con tannini ben svolti che reggono la trama della lunga persistenza con echi minerali.

Vinificazione e maturazione in acciaio per 5 mesi, poi un mese in cemento e 12 mesi in barrique. Seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

#### **Abbinamento**

Carré di agnello al timo.

## **Barbera d'Asti Superiore I Tre Vescovi 2023**



**Denominazione:** Docg

**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 limpido con riflessi porpora. Ricco l'olfatto si esprime con sentori di sottobosco, cenni di petali di rosa, piccoli frutti rossi, suggestioni di spezie scure ravvivate da rintocchi di erbe aromatiche. Finemente bilanciato il sorso, lunga la persistenza con richiami fruttati e minerali.

Vinificazione in acciaio e maturazione per 12 mesi tra botte grande e barrique, segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

#### **Abbinamento**

Agnolotti di carne.

## Barbera d'Asti Sorì dei Mori 2024



**Denominazione:** Docg

**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 luminoso con riflessi porpora. Al naso offre note di ciliegie e roselline su lieve humus e cenni di spezie. Il sorso è vibrante, ben dosato nella freschezza e finemente equilibrato, buona la corrispondenza gusto-olfattiva e lunga la persistenza.

Vinificazione e maturazione in acciaio per 6 mesi, seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

### Abbinamento

Tajarin al ragù.