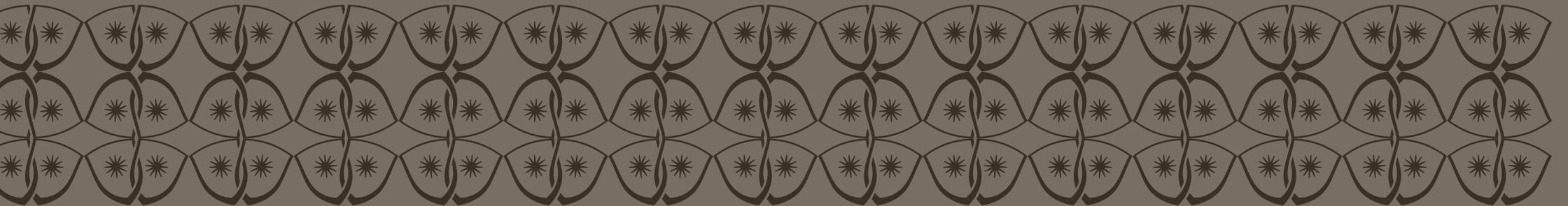


VINCHIO VAGLIO



Vinchio è il mio nido. Ci sono nato nella stagione del grano biondo.

Mio padre e mia madre mi hanno piantato radici profonde, ancestrali, maliarde.

Quando ritorno qui sono felice, mi libero di tutto.

Questa mia terra è come una donna che mi piace tanto

e che nessuno può portarmi via.

Vinchio is my nest. I was born there in the season of the golden wheat.

My mother and father planted deep, ancestral roots of sorcery in me.

When I come back here, I'm happy, free of everything.

This land of mine is like a woman of whom I am very fond

that no one can part me from.

Davide Lajolo



Vinchio Vaglio: il nido della Barbera

La storia di Vinchio Vaglio è la storia dell'amore dei loro abitanti per una terra difficile, magra, dai pendii così accentuati da dover ammettere quanto siano credibili detti come: *S'ot dròca la colassion, 't la treuvi pì!* (Se ti cade la merenda non la trovi più!), o ancora: *S'ot dròca èl bertin, ot toca curije drera fin ant la val!* (Se ti scivola il berretto devi inseguirlo fino a valle!); una terra le cui vigne scoscese e a strapiombo ai margini dei boschi sono state educate a prezzo di fatiche inenarrabili, dove ogni goccia del *rubino di Vinchio* (così si è soliti chiamare la Barbera) equivale a mille (e forse son poche) gocce di sudore versato. Ma è proprio con quello che la vigna sa dare che tanta dedizione viene ripagata; questi filari sono capaci di consegnare alle laboriose mani degli uomini uve rare ed eccezionali. Perché su queste colline il sole brilla tutta la giornata, le brine e la nebbia sono assenti e il filare fa ombra solo a sé stesso dall'alba al tramonto. Su queste colline nascono i grandi vini.

Vinchio Vaglio: the nest of Barbera

The story of Vinchio Vaglio is the story of the love of its inhabitants for a hard, meagre land with slopes so steep that the credibility is confirmed by such sayings as: *S'ot dròca la colassion, 't la treuvi pì!* (If you drop your snack, you won't find it again!), or: *S'ot dròca èl bertin, ot toca curije drera fin ant la val!* (If your cap slips off, you'll have to chase it all the way down to the valley!); a land where the steep, overhanging vineyards at the edge of the woods have been trained at the cost of indescribable effort, where every drop of *ruby of Vinchio* (as Barbera is usually called) is matched by a thousand drops of sweat (and that may be an underestimate). But repaying so much dedication is precisely what the vineyard knows how to do; these rows are able to offer rare and exceptional grapes to the hard-working hands of men. The sun shines all day on these hills, there is no frost or fog and the only shade from dawn to dusk is cast by the rows themselves. Great wines are created on these hills.



In principio fu il castello di Vinchio

Un castello antenato della cooperativa? Sembra un'idea stravagante e invece è proprio nel medioevale Castello di Vinchio, abbattuto nell'800, che nacque e prosperò nel '700 una primitiva quanto efficiente forma di cooperazione tra agricoltori per il governo del bestiame, delle cantine e del granaio del paese.

Una vocazione destinata a durare nel tempo.



In the beginning, it was Vinchio castle

An ancestral castle of the Cooperative? It may seem fanciful instead it was precisely in the medieval Vinchio Castle, demolished in the nineteenth century, that an early but efficient form of cooperation between farmers was established and prospered in the eighteenth century for the administration of the town's livestock, cellars and granary.

An arrangement that would prove to be long lasting.

1959, nasce la Cantina

La Cantina cooperativa di Vinchio e Vaglio Serra nasce, nel febbraio del 1959, come risposta ad una situazione di mercato estremamente punitiva per il lavoro contadino e la sua sostenibilità economica. La società viene costituita con la discussa ma allora inevitabile forma della *responsabilità illimitata*. Primo presidente fu eletto Agostino Bussi.



1959, the Winery was established

The Cooperative of Vinchio and Vaglio Serra was founded in February, 1959 as a response to an extremely punitive market for farm work and its economic sustainability. The company was incorporated with the dubious but, in those days, inevitable status of *unlimited liability*. The first president was elected, Agostino Bussi.

I primi anni

La Cantina fu costruita in regione San Pancrazio, al confine tra Vinchio e Vaglio Serra, punto di incontro tra aree sommamente vocate alla produzione della Barbera. I lavori, a cui presero parte gli stessi viticoltori, procedettero a ritmo forzato per poter già lavorare le uve della vendemmia '59. Uno sforzo che proseguì anche negli anni successivi.

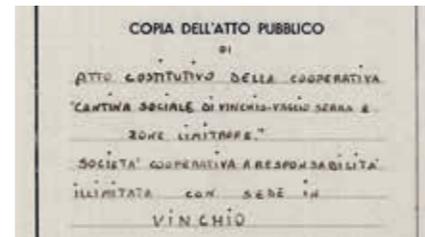


The early years

The Winery was built in the San Pancrazio region on the border between Vinchio and Vaglio Serra, a meeting point between areas perfectly suited to the production of Barbera. The works, in which the wine-growers themselves took part, continued at a forced pace in order to be able to process the grapes of the 1959 harvest. An effort that also continued in subsequent years.

Atto costitutivo

I 19 soci fondatori furono: Bussi Agostino (1907), Ratti Pietro (1910), Giolito Pietro (1910), Arione Luigi (1906), Ratti Antonio (1906), Encin Maggiorino (1907), Ratti Pasquale (1913), Oldano Giovanni (1913), Arione Pietro (1901), Zogo Domenico (1906), Rupati Giuseppe (1926), Picco Innocenzo (1900), Boero Pancrazio (1924), Rapetti Paolo (1925), Oldano Pietro detto Pierino (1924), Villa Secondo (1906), Cellino Antonio (1909), Negro Cesare (1899) e Garberoglio Antonio (1922).



Deed of incorporation

The 19 founding partners were: Bussi Agostino (1907), Ratti Pietro (1910), Giolito Pietro (1910), Arione Luigi (1906), Ratti Antonio (1906), Encin Maggiorino (1907), Ratti Pasquale (1913), Oldano Giovanni (1913), Arione Pietro (1901), Zogo Domenico (1906), Rupati Giuseppe (1926), Picco Innocenzo (1900), Boero Pancrazio (1924), Rapetti Paolo (1925), Oldano Pietro detto Pierino (1924), Villa Secondo (1906), Cellino Antonio (1909), Negro Cesare (1899) and Garberoglio Antonio (1922).

Vigne vecchie, la rinascita della Barbera

Nel 1985 entra a far parte della famiglia della Cantina, l'enologo Giuliano Noè.

Sotto la sua guida, orientata alla qualità ed alla maggior retribuzione delle uve migliori, si avvia il cosiddetto *rinascimento della Barbera* che ha in Vigne Vecchie la punta di diamante del comparto con prestigiosi riconoscimenti ottenuti in Italia e all'estero.



Vigne Vecchie, the renaissance of Barbera

In 1985, the oenologist Giuliano Noè joined the Cooperative's family. Under his guidance, aimed at quality and a higher payment for the best grapes, the so-called *Barbera renaissance* was launched, the spearhead of which was Vigne Vecchie, which obtained prestigious awards in Italy and abroad.

La qualità come destino

La qualità diventa ancor più irrinunciabile a partire dal 2001, quando il neo-eletto presidente Lorenzo Giordano e il direttore Ernestino Laiolo iniziano il sodalizio con Giuseppe Fiorio, l'uomo chiave per lo sviluppo della rete commerciale, che porterà in pochi anni la Cantina a imbottigliare e commercializzare direttamente la quasi totalità della sua produzione.



Quality as destiny

Quality became even more vital from 2001 when the newly-elected president, Lorenzo Giordano, and the director, Ernestino Laiolo, entered into a partnership with Giuseppe Fiorio, the key man in the development of the sales network that, in a few years, would see the Winery bottling and directly marketing almost all of its production.

Dall'Insynthesis al cinquantenario

Dopo il successo ottenuto nel 2004 dalla superbarbera Sei Vigne Insynthesis, che conquista i *Tre Bicchieri del Gambero Rosso*, la Cantina festeggia nel 2009 i cinquant'anni di vita con l'inaugurazione di una moderna linea di imbottigliamento, della nuova barriera, simbolo di tradizione e innovazione nell'affinamento, e con il lancio del nuovo Vigne Vecchie 50°, Barbera d'Asti affinata solo in acciaio, massima espressione del territorio.



From Insynthesis to the fiftieth anniversary

After the success attained in 2004 by the *superbarbera* Sei Vigne Insynthesis, which won the *Tre Bicchieri del Gambero Rosso*, the Vinchio Vaglio Winery celebrated its fiftieth anniversary in 2009 with the inauguration of a modern bottling line and a new barrel cellar, a symbol of tradition and innovation in ageing, and the launch of the new Vigne Vecchie 50th, Barbera d'Asti aged only in steel, the utmost expression of the territory.

Prossima fermata: il territorio

La nuova sfida della Cantina è ora quella della tutela e della conoscenza del territorio, patrimonio Unesco, da cui provengono le uve che danno origine a suoi vini.

Primo esempio lo spettacolare percorso attrezzato dei Nidi di Vinchio e Vaglio, che dalla Cantina raggiunge la Riserva naturale della Val Sarmassa sotto lo sguardo vigile dei Tre Vescovi.



Next stop: the territory

The Cooperative's latest challenge is the protection and dissemination of awareness of the territory, a UNESCO heritage area, from where come the grapes that produce its wines. The first example is the spectacular trail with facilities known as the *Nidi di Vinchio e Vaglio*, the path of the Nests of Vinchio and Vaglio, which leads from the Winery to the Nature Reserve of Sarmassa Valley, under the watchful gaze of the Tre Vescovi.



Una grande famiglia di collaboratori

Presidente e vice-presidente

Lo Statuto della Cooperativa prevede che il Presidente e il Vice Presidente siano uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra, testimonianza di una antica rivalità tra i due comuni, superata negli anni proprio grazie alla Cooperativa, ma anche di un dichiarato intento di rappresentare a pieno il territorio. Oggi la contrapposizione tra le due cariche elettive si è trasformata in un saldo rapporto collaborativo, forse anche grazie alla lunga esperienza amministrativa delle rispettive comunità.

Enologo: Giuseppe Rattazzo

Nasce nel marzo del 1956 a Rocchetta Palafea, si diploma presso la Scuola Enologica di Alba e subito inizia a lavorare presso un'azienda agricola in provincia di Pavia per poi completare la sua formazione nel Canton Ticino. Dal 2001 diventa socio dello Studio Noè che da tempo segue Vinchio Vaglio e nel 2018 si ha il passaggio di consegne ufficiale dallo storico enologo Noè nel segno della continuità ma portando anche il suo bagaglio di esperienze personali.



A large family of collaborators

President e Vice President

The Articles of Association of the Vinchio Vaglio Winery lay down that the posts of President and Vice President must be occupied by one person from Vinchio and one person from Vaglio Serra, evidence of the ancient rivalry between the two municipalities that was overcome over the years thanks to the Cooperative, but also of an avowed intention to fully represent the territory. Today, the contradistinction between the two elected posts has been transformed into a solid collaborative relationship, perhaps also due to the administrative experience of the respective communities.

Oenologist: Giuseppe Rattazzo

Born in March, 1956 in Rocchetta Palafea, he graduated from the Oenological School of Alba and immediately started to work at a farm in the province of Pavia before completing his training in the Canton of Ticino. In 2001, he became a partner of Studio Noè, which had worked with Vinchio Vaglio for some time, and officially took over from the long-standing oenologist Noè in 2018 as a sign of continuity, but also with the contribution of his own personal experience.



La Cooperativa e i suoi soci, il conferimento assistito

La Cantina Cooperativa, costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra, può contare oggi su 192 soci conduttori di circa 470 ettari di vigneto di cui quasi 280 a Barbera. Compito primario della Cantina fin dai primi anni di attività è stato quello di assistere il viticoltore nel suo difficile e delicato lavoro, dalla potatura fino alla raccolta.

“Non si valuta però solo il grado zuccherino - spiega il presidente Lorenzo Giordano - ora possiamo anche radiografare l’uva per valutarne il potenziale qualitativo, esaminando in poco tempo cinque, sei o più parametri che servono per inviare le uve a linee di lavorazione diverse a seconda delle loro caratteristiche”. “La vera rivoluzione - aggiunge Giordano - è stata comunque quella del ritorno in vigna con servizi di assistenza tecnico-agronomica per consigliare cosa piantare e come, e soprattutto indicare le linee di difesa da virus e malattie, utilizzando soprattutto la selezione”.

A fronte di questo impegno, i soci conferiscono il 100% delle proprie uve nella miglior condizione possibile.

The Cooperative and its partners, the assisted transfer

The Cooperative, established on 26 February 1959 by 19 wine producers of Vinchio and Vaglio Serra, now numbers 192 partners who work 470 hectares of vineyards, of which almost 280 are devoted to Barbera. The primary task of the Winery since its early years has been to assist the winegrowers in their difficult and delicate work, from the pruning to the harvest.

“It is not only the sugar content that is assessed,” explains the President, Lorenzo Giordano. “Now we can even X-ray the grape to assess its qualitative potential, looking at five, six or more parameters in a short time, on the basis of which the grapes are sent to different processing lines, depending on their characteristics. “The real revolution,” adds Giordano, “was going back to the vineyard with technical-agronomic services to advise on what to plant and how, and to indicate the lines of defence against viruses and diseases, above all by using selection.” Given this commitment, the partners contribute 100% of their grapes in the best possible condition.





Nel cuore verde del Monferrato

I vigneti delle colline della Barbera sono parte integrante di un bene comune: il patrimonio, riconosciuto nel 2014 dall'Unesco, che trova nella Cantina il suo naturale presidio e punto di riferimento.

Alla Big Bench una magica atmosfera

La Big Bench n. 94 è posta sul bricco più alto del comune di Vinchio, al confine con quello di Vaglio Serra. Dalla grande panchina si gode di un panorama suggestivo, dal sorgere del sole dietro Vaglio Serra tra gli Appennini liguri, al tramonto con il sole incastonato tra il campanile di Vinchio e il Monviso che svetta sull'arco alpino.

Picnic d'autore sul Sentiero dei Nidi

Natura, panorami, picnic all'aperto sotto la protezione ombrosa dei salici intrecciati a mano. Sono i Nidi del Sentiero sterrato che dalla Cantina attraversa boschi e vigneti e conduce all'ingresso della Riserva Naturale della Val Sarmassa. A vegliare sul percorso e sulla Cantina, la grande installazione dell'artista Giancarlo Ferraris rappresentante i Tre Vescovi.



In the green heart of Monferrato

The vineyards of the Barbera hills are an integral part of a shared asset: the heritage, recognised by UNESCO in 2014, of which the Cooperative acts as the natural guardian and reference point.

At the Big Bench, a magical atmosphere is all around

The Big Bench no. 94 lies at the highest point of the municipality of Vinchio on the border with Vaglio Serra. From the large bench, an evocative panorama can be enjoyed, from sunrise behind Vaglio Serra between the Ligurian Apennines to dusk, as the sun sets between the Vinchio bell tower and Monviso, which soars aloft on the Alpine arc.

A special picnic on the Path of the Nests

Nature, scenery, outdoor picnics under the shady protection of willow trees entwined by hand. They are the Nests of the dirt trail that runs from the Winery through woods and vineyards and leads to the entrance of the Sarmassa Valley Nature Reserve. Watching over the route and the Winery is the large installation by the artist Giancarlo Ferraris that depicts the Tre Vescovi.

Riserva Naturale della Val Sarmassa

Istituita nel 1993, dopo una lunga battaglia ambientale condotta in prima linea dalla Cantina, la Riserva della Val Sarmassa (dalla tribù dei Sarmati, qui stanziati nel II secolo d.C.) si estende per circa 250 ettari tra storici vigneti, boschi di cresta e di fondovalle e vanta, oltre ad un suggestivo laghetto, un ricco patrimonio floro-faunistico ed affioramenti di conchiglie e molluschi.

La Ru, quercia della leggenda

Simbolo della Val Sarmassa è la secolare ed imponente “Ru” (quercia in dialetto) su cui, secondo una malinconica leggenda rievocata dallo scrittore Davide Lajolo, avrebbero trovato scampo dalla peste del 1630 due giovani innamorati, Clelia ed Ariosto.

Il giardino delle erbe aromatiche

Sulla cresta che porta al Bricco dei Tre Vescovi, uno scrigno verde ospita la selezione delle erbe aromatiche della zona. Profumi che ben si abbinano nella mente con lo straordinario panorama di cui si gode a poca distanza, affacciandosi ad una grande cornice che inquadra il Monte Rosa e l’arco delle Alpi Pennine.



Sarmassa Valley Nature Reserve

Established in 1993, after a long environmental battle spearheaded by the Cooperative, the Sarmassa Valley Reserve (named after the Sarmatian tribe who settled here in the 2nd century A.D.) covers around 250 hectares of historical vineyards, ridge woods and valley floor, in addition to an evocative pond, a rich heritage of flora and fauna and outcrops of shells and molluscs.

The Ru, a legendary oak

A symbol of Sarmassa Valley is the centuries-old and majestic “Ru” (local dialect for oak) in which, according to a melancholy legend recalled by the writer Davide Lajolo, two young lovers, Clelia and Ariosto, sought refuge from the plague of 1630.

The garden of aromatic herbs

On the ridge that leads to the hill known as the Bricco dei Tre Vescovi, a green treasure trove hosts a selection of the area’s aromatic herbs. Aromas that blend wonderfully in the mind with the extraordinary panorama that can be enjoyed nearby, alongside the expansive scenery that frames Monte Rosa and the arc of the Pennine Alps.



*Leggevo sui libri delle elementari del mare e, quando venivo qui, mi dicevo:
il mare deve essere così, sempre uguale a vista d’occhio e, quando mi sono scontrato
con il mare vero, avevo sempre nostalgia del mare verde della Sarmassa,
il mare del mio paese.*

Davide Lajolo

*I used to read of the sea in my school books and, when I came here, I said to myself:
the sea must be like this, all the same as far as the eye can see and, when
I encountered the real sea, I was always nostalgic for the green sea of Sarmassa,
the sea of my homeland.*

Davide Lajolo



*Terra rossa, terra nera,
tu vieni dal mare,
dal verde riarso,
dove sono parole
antiche e fatica sanguigna
e gerani tra i sassi.*

Cesare Pavese

*Red land, black land,
you come from the sea,
from the scorched green,
where there are ancient words
and bloody struggle
and geraniums among the stones*

Cesare Pavese



La geologia o l'elogio della diversità

I terreni dell'area tra Belbo e Tiglione hanno origine marina, con emersione nell'era terziaria. I successivi processi di erosione diedero al paesaggio un aspetto caratterizzato da una continua alternanza di alture e profondi avvallamenti, ma soprattutto conferendo ai terreni caratteristiche molto diverse tra loro anche per brevi distanze. I terreni di Vinchio e Vaglio Serra risultano dunque differenti anche solo da un versante all'altro o da una particella all'altra. Questa costante varietà permette di ottenere vini con qualità organolettiche diverse in zone molto ristrette. In sintesi, nel comune di Vinchio i terreni sono sciolti, ricchi cioè di sabbia con una discreta presenza di argilla. Il colore è grigio-bruno con un quantitativo importante di calcio. Tale composizione permette di ottenere vini freschi con ottime caratteristiche olfattive e un'eccezionale bevibilità. Nel comune di Vaglio Serra i terreni presentano invece una più sostenuta quantità di argilla con maggiore consistenza. Il colore è bruno-rossastro e ciò permette di produrre vini con ottima struttura e grande longevità.

The geology or eulogy to diversity

The lands between Belbo and Tiglione are marine in origin and emerged from the sea in the Tertiary era. The subsequent processes of erosion gave the landscape an appearance characterised by the continuous alternation between high ground and deep depressions, with very different features even over short distances. The terrain in Vinchio and Vaglio Serra therefore varies greatly from one slope to another or from one plot to another. This constant variety makes it possible to obtain wines with different organoleptic qualities in very small areas. Basically, the soils in the municipality of Vinchio are loose, that is, rich in sand with a small amount of clay. The colour is grey/brown with a significant quantity of calcium. This composition enables fresh wines to be obtained with excellent olfactory characteristics that are exceptionally drinkable. In the municipality of Vaglio Serra, on the other hand, the soils have a more substantial quantity of clay with greater consistency. The colour is reddish brown and here it is possible to produce wines with excellent structure and great longevity.





Vitigni: tanti autoctoni e qualche forestiero

Le vigne dei soci della Cantina sono coltivate a Barbera, il cosiddetto *Rubino di Vinchio*, per circa il 70% dell'intera produzione aziendale ed a vitigni autoctoni del Piemonte meridionale come Nebbiolo, Dolcetto, Ruché, Albarossa, Grignolino, Arneis, Cortese, Moscato, Brachetto, Freisa e Bonarda a cui si sono aggiunti negli ultimi anni alcuni vitigni internazionali che si sono ben adattati ai terreni delle colline del sud Astigiano come Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon e Viognier.

I vigneti di Vinchio Vaglio si estendono prevalentemente nei comuni di Vinchio e Vaglio Serra e, in parte più limitata, nei comuni limitrofi. Gran parte degli impianti si trovano su pendii molto ripidi, cosa che rende la loro lavorazione particolarmente ardua, ma offre il vantaggio di esposizioni ottimali che fronteggiano il sole nell'arco dell'intera giornata, garantendo ai grappoli un elevato tenore zuccherino che, insieme alla particolare composizione minerale dei terreni, garantisce quelle caratteristiche peculiari tipiche dei vini di assoluta qualità.



Vines: many native and some foreign varieties

The vineyards of the Vinchio Vaglio Winery's partners are cultivated with Barbera, the so-called *Ruby of Vinchio*, which makes up around 70% of the company's entire production, along with native vines of southern Piedmont, such as Nebbiolo, Dolcetto, Ruché, Albarossa, Grignolino, Arneis, Cortese, Moscato, Brachetto, Freisa and Bonarda. In recent years, some international vines have been added that are well suited to the hilly terrain in southern Asti, such as Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon and Viognier.

The vineyards of Vinchio Vaglio lie mainly in the municipalities of Vinchio and Vaglio Serra and, to a lesser extent, in neighbouring municipalities. Most of the plants are on very steep slopes, so working with them is particularly arduous but has the advantage of excellent exposure. They face the sun for the entire day and high sugar content in the bunches is ensured. This, together with the soil's specific mineral content, guarantees those special characteristics that are typical of top-quality wines.

Vigne Vecchie, la nobile signora

L'idea Vigne Vecchie prende forma nella seconda metà degli anni '80 del secolo scorso, alla luce della necessità di salvare i vigneti storici e ridare al contempo massima dignità alla Barbera, fino ad allora di immagine ingiustamente modesta.

La Cantina vara allora un programma che punta esclusivamente sulla qualità. Ispirato dall'enologo Giuliano Noè, uno dei padri nobili della Barbera, nasce dunque Vigne Vecchie, una Barbera d'Asti frutto della selezione di uve raccolte in vigneti con oltre 50 anni di vita. Un percorso non facile quello del Vigne Vecchie dei primi anni che pretese fin da subito, grazie alla costante assistenza dell'azienda, la selezione dei vigneti più vocati, quindi la raccolta manuale delle uve in cassette traforate per preservare l'integrità dell'acino, e infine una linea dedicata in cui pigiare le stesse uve, pregiate ma anche molto delicate. Una successiva lunga macerazione sulle bucce per avere colore e profumi tipici di un grande vino e l'affinamento in barrique, sotto costante controllo enologico, ebbe così come risultato finale una Barbera di alto profilo, dai complessi profumi di frutta matura, di un colore rosso rubino intenso e di un sapore pieno, morbido e lievemente speziato. Una Barbera d'Asti capace di invecchiare a lungo, come solo un grande vino sa fare.

Vigne Vecchie, the noble lady

The idea for Vigne Vecchie arose in the second half of the nineteen eighties due to the need to save historical vineyards and, at the same time, restore the utmost dignity to Barbera, which until then had an unjustly humble image. The Vinchio Vaglio Winery launched a programme based exclusively on quality. Inspired by the oenologist Giuliano Noè, one of the leading figures of Barbera, Vigne Vecchie was therefore established, a Barbera d'Asti produced from a selection of grapes harvested in vineyards more than 50 years old. The early years of Vigne Vecchie were not easy since, right from the beginning, it demanded the selection of the most suitable vineyards, with the constant assistance of the company. Grapes were harvested by hand in perforated boxes to preserve their integrity, and finally the prized, but also very delicate grapes were pressed on a dedicated line. A long maceration on the skins followed in order to gain the colour and aromas typical of a great wine, then it was aged in barriques, under constant oenological control, to give the final result of a high-profile Barbera, with complex aromas of ripe fruit, an intense ruby red colour and a full, smooth and slightly spicy flavour. A Barbera d'Asti capable of ageing for a long time, as only a great wine can.



Quante vigne i nostri antenati hanno strappato ai boschi scegliendo i bricchi ed i pendii più esposti affinché i grappoli che davano buon vino maturassero perfettamente? A quest'opera colossale contribuirono migliaia di braccia, zappe, zapponi, vanghe, in annate senza cronache scritte, quando contadini attivissimi, frenetici, capaci dei miracoli creati dalla necessità, sradicarono alberi enormi, impiantando barbere capaci di resistere alla siccità delle sabbie conchigliose e degli irti pendii e di produrre uve insuperabili.

Franco Laiolo

How many vineyards did our ancestors wrest from the woods, choosing the most exposed hills and slopes so that the bunches of grapes that gave good wine could ripen perfectly? This colossal work required the contribution of thousands of arms, hoes, mattocks and spades in years without written records, when highly energetic, frenetic farmers, capable of miracles out of sheer necessity, uprooted enormous trees and planted Barbera vines that could withstand the aridity of the shell-filled sands and the rugged slopes to produce unsurpassed grapes.

Franco Laiolo

Un po' di ampelografia

Cortese

Vitigno a bacca bianca dal grappolo spargolo e dall'acino ben dimensionato. Predilige terreni freschi e sabbiosi. I vini hanno mineralità e allo stesso tempo molto frutto.

Chardonnay

Ormai naturalizzato piemontese, ha grappolo piccolo e compatto. Predilige terreni sciolti e di natura calcarea che permettono di produrre vini freschi, sapidi e floreali.

Moscato Bianco

Dopo la Barbera è il più coltivato in Piemonte. Ha grappolo compatto di colore giallo con riflessi verdolini brillanti. È coltivato in terreni bianchi che gli conferiscono al meglio la sua caratteristica nota aromatica.

Sauvignon Blanc

Di origini francesi, ha trovato da alcuni anni nei terreni piemontesi un habitat ottimale per esprimere il suo potenziale aromatico. Il grappolo è piccolo e compatto con una buccia consistente che permette di ottenere vini molto profumati.

Arneis

Autoctono piemontese dal grappolo piccolo e compatto che matura a metà settembre e da cui si ottengono vini fruttati e floreali.



Some ampelographic notes

Cortese

A white grape vine with sparse bunches and a grape of a good size. It favours fresh, sandy soils. The wines are very fruity and, at the same time, have good minerality.

Chardonnay

By now a naturalised Piedmont vine, it has small, compact bunches. It prefers loose and limy soils that enable fresh, tasty and floral wines to be produced.

Moscato Bianco

After Barbera, it is the most cultivated vine in Piedmont. It has yellow, compact bunches with bright greenish highlights. It is grown in white soils that best confer its characteristic aromatic note.

Sauvignon Blanc

The soils of Piedmont have for some years proved to be an excellent habitat for expressing the aromatic potential of this vine of French origin. The bunch is small and compact with a solid skin that enables very aromatic wines to be obtained.

Arneis

A native vine of Piedmont with small, compact bunches that ripen in the middle of September and from which fruity, floral wines are obtained.

Dolcetto

Autoctono del basso Piemonte ha grappolo spargolo e acino tondeggianti. Si coltiva in terreni argillosi dal colore rosso. Se ne ottengono vini giovani, freschi e molto fruttati.

Grignolino

Autoctono piemontese di difficile coltivazione. Ha grappolo lungo e compatto con una colorazione estremamente variabile. Se ne ottengono vini freschi e allo stesso tempo longevi grazie ai suoi nobili tannini.

Pinot Nero

Autoctono francese da decenni coltivato anche in Piemonte. Ha grappolo piccolo e compatto. Molto duttile, permette di ottenere diversi vini, da quelli fermi in purezza agli spumanti, a seconda dell'epoca di raccolta.

Nebbiolo

Vitigno tra i più importanti e nobili del Piemonte. Ha grappolo di buona dimensione con acini rotondi, violacei e fortemente prinosi. Se ne ottengono vini longevi, di grande prestigio e importanza.

Albarossa

Vitigno dalle giovani origini ottenuto negli anni '30 del secolo scorso dall'incrocio tra il Nebbiolo di Dronero (Chatus) e la Barbera. Ha grappolo piccolo e compatto. I vini sono strutturati e intensamente colorati.

Brachetto

Autoctono piemontese dal grappolo compatto di colore viola intenso. È coltivato in terreni bianchi per riuscire ad esprimere al massimo le sue caratteristiche aromatiche.

Dolcetto

A native vine of lower Piedmont with sparse bunches and rounded grapes. It is grown in red-coloured clay soils. Young, fresh and very fruity wines are obtained from it.

Grignolino

A native vine of Piedmont that is difficult to cultivate. With a long, compact bunch, the colour is extremely variable. It produces fresh wines that, at the same time, are long lasting thanks to its fine tannins.

Pinot Nero

A native vine of France that has also been cultivated in Piedmont for decades. It has small, compact bunches. Very pliant, it enables various wines to be obtained, from still to sparkling, depending on the time of harvest.

Nebbiolo

One of the finest and most important vines of Piedmont. The bunches are sizeable with round, purplish grapes that have a very frosted appearance. Long-lasting wines of great prestige and importance are obtained from it.

Albarossa

A vine of relatively recent origin that was obtained in the thirties from a cross between Nebbiolo di Dronero (Chatus) and Barbera. It has small, compact bunches. The wines are structured and vividly coloured.

Brachetto

A native vine of Piedmont with an intense, violet, compact bunch. It is grown in white soils so that it expresses its aromatic characteristics to the utmost.



Barbera, la piramide della qualità

Con una storia molto antica alle spalle, è il vitigno maggiormente coltivato in Piemonte e da sempre simbolo viticolo delle colline di Vinchio e Vaglio Serra. Ha grappolo di forma piramidale, compatto, dal colore viola intenso con acini ovali. La foglia è di media grandezza, pentalobata.

Il germogliamento è abbastanza precoce mentre la maturazione è medio-tardiva, tra fine settembre e primi di ottobre; il sistema di allevamento è contropalliera a Guyot. Vitigno tra i più versatili che si conosca, dà origine a vini tanto giovani, fruttati, talora frizzanti, quanto austeri, di grande struttura e longevità.

Illuminante, al proposito anche se circoscritta ad una sola tipologia, è la *piramide della Barbera* perfezionata dall'enologo Giuliano Noè, che vede alla base, molto allargata, il Piemonte DOC Barbera, su cui si pongono nell'ordine, per produzioni e rese sempre più contenute, le DOCG Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Nizza e Nizza Riserva.



Barbera, the pyramid of quality

With a very long history behind it, this is the most cultivated vine in Piedmont and has always been the symbol of winemaking in the hills of Vinchio and Vaglio Serra. It has a pyramid-shaped, compact bunch with an intense violet colour and oval grapes. The five-lobed leaf is medium sized. Germination is quite early while ripening is medium to late, between the end of September and early October; the training system is Guyot espalier. One of the most versatile vines known, it produces very young, fruity wines, sometimes fizzy, rather astringent with great structure and longevity. The Pyramid of Barbera is illuminating in this regard, even if restricted to a single type. It was perfected by the oenologist Giuliano Noè who placed Piemonte Doc Barbera at the very broad base, on top of which, in order of production and increasingly limited yield, came the DOCG Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Nizza and Nizza Riserva.





Il virtuoso codice della Cantina

Nata, tra l'altro, allo scopo di realizzare uno strumento produttivo a ciclo completo, dai processi di trasformazione alla commercializzazione, la Cantina si è data, adeguandone i contenuti ai mutamenti nel tempo delle norme disciplinari e del gusto dei consumatori, un virtuoso codice di comportamento i cui principi si sintetizzano in: qualità, sviluppo sostenibile, sicurezza alimentare, rispetto per la tradizione e l'ambiente, innovazione e soddisfazione del cliente.

Il calendario del processo produttivo

45.000 quintali di uva per 35.000 ettolitri di vino ogni anno richiedono cure particolari di cui la Cantina si fa da sempre carico. Attente analisi di maturità dell'uva prima della vendemmia, unite alla grande conoscenza del territorio, consentono di creare un calendario del periodo di raccolta e del conferimento delle uve. All'arrivo in cantina, l'uva viene analizzata secondo parametri che rivelano il suo livello qualitativo e indicano a quale linea di pressatura deve essere inviata. Si passa poi alla macerazione del mosto ed alla vinificazione in vasche di acciaio termocontrollate. Dopo pochi mesi i vini più giovani sono pronti per la commercializzazione. Le selezioni di Barbera, da I Tre Vescovi alle Sei Vigne Insynthesis, subiscono ulteriori affinamenti, differenziati tra le varie tipologie, in barriques, tonneaux e botti grandi.

The virtuous code of the Winery

Devised, among other things, as a full-cycle production tool from the transformation processes to the marketing, the Winery has set itself a code of conduct, adjusting its contents to the changes over time of the regulations and the tastes of consumers, the principles of which can be summarised as: quality, sustainable development, food safety, respect for tradition and the environment, innovation and customer satisfaction.

The calendar of the production process

45,000 hundredweight of grapes for 35,000 hectolitres of wine every year require particular care, for which the Cooperative has always taken responsibility. Careful analysis of the ripeness of the grape before harvest, together with extensive knowledge of the territory, make it possible to create a calendar of the harvest and the delivery of the grapes. When it arrives in the cellar, the grape is analysed according to parameters that reveal its level of quality and indicate to which pressing line it should be sent. It then goes on to the maceration of the must and vinification in temperature-controlled steel tanks. After a few months, the youngest wines are ready to be marketed. The Barbera selection, from the Tre Vescovi to the Sei Vigne Insynthesis, undergo ageing, differentiated by the various types, in barriques, oak barrels and large casks.



Tracciabilità e rispetto per l'ambiente

Tutti i passaggi della lavorazione, dal vigneto alla consegna ai clienti, sono registrati per garantire la tracciabilità del prodotto osservando i principi di sicurezza alimentare HACCP. In quest'ottica l'azienda ha ottenuto, rinnovandole nel tempo, le certificazioni UNI, EN, ISO riguardanti la produzione di vini a DOC e DOCG bianchi e rossi a marchio proprio ed al sistema di Management.

Il rispetto per l'ambiente è un altro degli obiettivi primari della Cantina perseguito mediante il riciclaggio e la selezione dei rifiuti, l'utilizzo di impianti fotovoltaici ad energia rinnovabile, la creazione di aree verdi e la riqualificazione dei percorsi della Val Sarmassa.

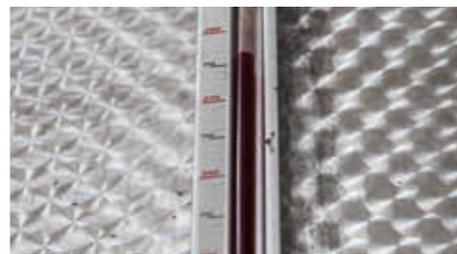
Sul fronte agronomico, i soci coltivano i vigneti nel rispetto della natura utilizzando tecniche sostenibili che garantiscono un perfetto equilibrio tra tradizione e nuove tecnologie.

Traceability and respect for the environment

All the processing steps, from the vineyard to delivery to the clients, are recorded to ensure the traceability of the product, observing the HACCP principles of food safety. In this context, the company obtained UNI, EN, ISO certification, renewable over time, covering the production of its own brand white and red DOC and DOCG wines and the Management system.

Respect for the environment is another of the Cooperative's primary objectives and is pursued through recycling and waste differentiation, the use of renewable-energy photovoltaic plants, the creation of green areas and the upgrading of the Sarmassa Valley trails.

On the agronomic front, the partners cultivate the vineyards with respect for nature using sustainable techniques that ensure a perfect balance between tradition and new technologies.





Selezioni di Barbera

Una, cento, mille Barbera.

Così si potrebbe, un po' enfaticamente, definire il variegato mondo di questo vitigno capace di dare origine a vini freschi, fruttati, talvolta addirittura lievemente frizzanti e di pronta beva, ma anche a prodotti di eccellenza quotidiana, di buona struttura e di gusto armonico. E infine ad austeri prodotti in cui l'originale e caratteristica acidità si attenua, senza svanire, con un sapiente affinamento in legno e forse un po' provocatoriamente, anche in acciaio. Sono questi ultimi il frutto di severe selezioni in vigneto e di cure maniacali in cantina, capaci di raccontare le eccellenze di un territorio e creare emozioni che solo i grandi vini sanno suscitare. I loro nomi sono: Vigne Vecchie 50°, Laudana, Vigne Vecchie e Sei Vigne Insynthesis.



Barbera selection

One, a hundred, a thousand Barbera.

This is how we could describe, a little emphatically, the variegated world of this vine, capable of giving rise to fresh fruity wines, sometimes slightly fizzy and ready to drink, but also products of everyday excellence with good structure and the proper harmony. And, finally, astringent wines in which the original and characteristic acidity is attenuated, without completely fading, with a skilful ageing in wood and perhaps, rather controversially, also in steel. The latter wines are the outcome of strict selection in the vineyard and obsessive care in the cellar, able to convey the excellence of a territory and create emotions that only great wines can evoke. Their names are: Vigne Vecchie 50th, Laudana, Vigne Vecchie and Sei Vigne Insynthesis.



SEI VIGNE INSYNTHESIS
BARBERA D'ASTI
D.O.C.G. SUPERIORE

Nel 2001 si tenta, con successo, la strada della qualità esasperata dopo la magnifica avventura del Vigne Vecchie. In questo caso si tratta di uve Barbera provenienti da soli sei vigneti scelti soltanto dopo una rigorosissima selezione. È una Barbera affinata in barrique di grande armonia che si colloca al tetto della piramide della qualità della Cantina. Il colore è rosso rubino carico con riflessi viola. Sorprendente nei profumi con lievi note tostate, prezioso al gusto per l'eleganza, i sentori di frutta sciropata e la setosità dei tannini. Un vino che regala grandi emozioni e che può diventare da meditazione soprattutto se assaggiato a fine o fuori pasto.

In 2001, the road to all-out quality was successfully embarked upon following the glorious adventure of the Vigne Vecchie. This involved Barbera grapes from just six vineyards, chosen only after a very strict selection. It is a very harmonious Barbera, aged in barriques, and stands at the top of the Winery's quality pyramid. The colour is ruby red with violet highlights. Its aromas and slightly toasted notes are surprising and its taste is precious for its elegance, hints of fruit in syrup and the silkiness of the tannins. A wine that invokes great emotions and which can become a meditation wine, especially if tasted at the end of, or between, meals.



VIGNE VECCHIE
BARBERA D'ASTI
D.O.C.G. SUPERIORE

Nel 1987 nasceva il progetto Vigne Vecchie che aveva l'obiettivo di arrivare ad avere un fiore all'occhiello capace di confrontarsi alla pari con i vini più prestigiosi e noti, non solo del Piemonte. Oltre alla rigorosa e severa selezione delle uve e all'età avanzata dei vigneti, il progetto prevedeva che la raccolta avvenisse in piccole cassette traforate che dovevano garantire l'integrità delle uve. Un vino ricco di nuove sensazioni che si distingue per finezza e struttura espressiva. Fuori del coro, esprime la sua personalità al naso e palato: frutto e vivacità con tannini eleganti e levigati. Un vino che stupisce per la sua longevità.

The Vigne Vecchie project was launched in 1987 with the aim of creating a flagship product that could take its place alongside the most prestigious, renowned wines, and not only those of Piedmont. In addition to the strict, discerning selection of the grapes and the great age of the vineyards, the project envisaged that the harvest should take place in small perforated boxes so that the integrity of the grapes would be preserved. A wine rich in new sensations that is remarkable for its fineness and expressive structure. It stands out from the crowd and expresses its personality on the nose and the palate: fruity and lively with elegant and smooth tannins. The longevity of this wine is astounding.



VIGNE VECCHIE 50°
BARBERA D'ASTI
D.O.C.G.

In occasione del cinquantenario della Cantina, fondata nel 1959, fece il suo debutto il Vigne Vecchie 50°, affinato in acciaio allo scopo di avere, per i grandi festeggiamenti del mezzo secolo di vita, un vino fresco e allegro, di estrema bevibilità, ma capace di conservare tutta la qualità originaria delle uve del Vigne Vecchie tradizionale. Senza passaggi in legno, "50 anni" restituì così al vigneto, al territorio ed al vignaiolo tutto il merito del suo eccezionale livello qualitativo. Il risultato è stato quello di avere una Barbera "come una volta", in purezza, di colore rosso rubino con riflessi viola, spiccata freschezza, ottimo corpo, grande struttura ed un caratteristico punto di fruttato.

On the occasion of the fiftieth anniversary of the Winery, founded in 1959, the Vigne Vecchie 50th made its debut, aged in steel in order to produce a fresh, lively and extremely drinkable wine for the great celebrations of half a century of life, but also a wine able to retain all the original quality of the grapes of the traditional Vigne Vecchie. Without the stages in wood, the "50 Anniversary" restores to the vineyard, the territory and the winemaker all the merit of its exceptional level of quality. The result is a pure Barbera "as it used to be", with a ruby red colour and violet highlights, remarkable freshness, an excellent body, great structure and a characteristic fruity note.



LAUDANA
NIZZA RISERVA
D.O.C.G.

Bricco Laudana è il nome di uno dei crinali più belli di Vinchio con un'ottima esposizione a sud ovest, di grande vocazione enologica tant'è che proprio i suoi vigneti forniscono gran parte delle uve destinate a produrre il Nizza Riserva DOCG, ricavato da uve Barbera. Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granata, ha profumo vinoso con aromi di frutta fresca, sentore di vaniglia e di caramello. Il gusto è piacevole, sapido, equilibrato con toni speziati e una pienezza apportata dal legno di affinamento che ha conferito la rotondità di tannini fitti e morbidi. Affinato in legno e bottiglia.

Bricco Laudana is the name of one of the most beautiful ridges of Vinchio with excellent exposure to the south west, so perfect in oenological terms that its vineyard provides most of the grapes intended for the production of Nizza Riserva DOCG, made from Barbera grapes. With its ruby red colour and light garnet highlights, it has a winery aroma of fresh fruit, a hint of vanilla and caramel. The taste is pleasurable, savoury and balanced with spicy tones and a fullness contributed by the wood in which it is aged, which bestows the rotundity of the dense, soft tannins. Aged in wood and the bottle.





Barbere classiche

Sono quelle che rappresentano al meglio i valori autentici del territorio e ribadiscono i contorni dell'identità originaria dell'azienda. Declinate in quattro diverse versioni, affinate in legno o in acciaio con una apparentemente insolita tipologia frizzante che ben rappresenta l'antica passione del sud Piemonte per i vini rossi che spumeggiano, vedi l'esempio, tanto per citarne uno, della Freisa. Sono l'espressione della volontà di fare qualità di alto livello anche quando non si hanno a disposizione le uve di grandi, rari, e prestigiosi cru.

Barbera classics

These best represent the authentic values of the territory and reaffirm the contours of the company's original identity. Made in four different versions, aged in wood or steel for a seemingly unusual type of fizzy wine that, however, represents continuity with an ancient passion of southern Piedmont for fizzy red wines, such as, to mention but one, the Freisa. They reflect a desire to make top-level quality even when the grapes of the great, rare and prestigious crus are not available.



I TRE VESCOVI BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

È ormai consolidata la sua immagine di bandiera dell'azienda, ma anche del vitigno e della sua identità con il territorio. Il nome è frutto di una geniale intuizione che fa riferimento ad un cru di Barbera, il bricco dei Tre Vescovi per l'appunto, la località dove si incontrano i confini delle Diocesi di Asti, Acqui Terme e Alessandria. Un vino Barbera in cui si rileva uno straordinario equilibrio tra frutto, acidità e struttura e che si lascia volentieri scoprire per modernità e versatilità. Sorprende per l'armonia e la piacevolezza che svelano i tratti autentici della Barbera affinata in legno.

Its image as the company's flagship is by now well established, as it is the one of the vine and its identification with the territory. The name is the outcome of an ingenious insight that refers to a cru of Barbera, the hill of the Tre Vescovi (the Three Bishops) to be precise, the location where the borders of the dioceses of Asti, Acqui Terme and Alessandria meet. A Barbera wine in which an extraordinary balance is achieved between fruitiness, acidity and structure and that eagerly awaits discovery for its modernity and versatility. Its harmonious, pleasing nature is surprising and reveals the authentic features of a Barbera aged in wood.



SORÌ DEI MORI BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Questa è la Barbera che forse più di ogni altra coniuga perfettamente l'unione tra qualità, bevibilità e forte identità con il territorio di produzione che non per nulla è inserito nella core zone "Barbera" del Patrimonio universale dell'umanità Unesco. Di colore rosso rubino con riflessi viola, ha profumo di peonia e violetta e gusto fresco, fruttato, equilibrato e persistente. Si esprime all'insegna di una squisita eleganza che la rende piacevolissima alla beva. Il nome deriva da un *sorì* (bricco o cima di collina soleggiata) che ricorda il passaggio su queste colline dei Mori o Saraceni contro i quali gli abitanti della zona ingaggiarono furiose e vittoriose battaglie.

This is the Barbera that perhaps more than any other perfectly combines quality, drinkability and a strong identification with the territory of production that, for good reason, is part of the core "Barbera" area of the UNESCO World Heritage area. With a ruby red colour and violet highlights, it has an aroma of peonies and violets, and a fresh, fruity, balanced and persistent taste. It expresses itself in an exquisite elegance that makes it extremely pleasurable to drink. The name is derived from a *sorì* (a hill or sunny peak) that recalls the passage on these hills of the Moors or Saracens, against whom the area's inhabitants engaged in furious and victorious battles.



LA LEGGENDA BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

È la Barbera d'Asti in purezza che maggiormente si richiama da una parte alla convivialità e dall'altra ad un consumo giovane: bene si esprime infatti per un aperitivo accompagnato da un tagliere di salumi e formaggi che esaltano la sua tipicità ed il suo forte legame con il territorio. Di colore rosso rubino vivo e di profumo fresco con aromi di ciliegia, lampone e amarena, al gusto risulta sapido e armonico. Una Barbera, moderna che paradossalmente si abbina magnificamente con uno dei piatti invernali più antichi e saporosi della tradizione piemontese, la *bagna cauda*.

It is the pure Barbera d'Asti that most evokes conviviality on one hand and youthful consumption on the other: it is perfect as an aperitif with cured meat and cheese that enhances its typicality and its strong link with the territory. With its bright ruby red colour and fresh aroma with the scents of cherry, raspberry and sour cherry, it has a savoury and harmonious taste. A modern Barbera that, paradoxically, combines magnificently with one of the most ancient and tasty winter dishes of the Piedmont tradition, the *bagna cauda*.



RIVE ROSSE BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C. FRIZZANTE

Le *rive* sono versanti collinari con elevata pendenza dove le vigne, ad esclusiva coltivazione manuale, sono caratterizzate da un mantello rosso vivo già dai primi giorni del mese di settembre. A questa fascinosa veste autunnale si è ispirata l'etichetta della Rive Rosse, una Barbera del Monferrato DOC che esprime, con la sua vivacità, una delle doti più piacevoli del carattere monferrino. Sensazioni di piacere e di allegria si hanno stappando la bottiglia con successiva conferma alla beva quando l'invitante spuma fa prendere coscienza del fatto che la sua esuberanza la rende uno dei più tipici e bevibili di tutto il Piemonte.

The *rive* are hilly slopes with extreme gradients where the vines, grown exclusively by hand, are characterised by a vivid red mantle from the early days of the month of September. The label of the Rive Rosse, a Barbera del Monferrato DOC, is inspired by this autumnal guise and expresses through its vivacity one of the most pleasing attributes of the Monferrato character. Sensations of pleasure and good cheer arise when uncorking the bottle, with subsequent confirmation on drinking, when the inviting bubbles emphasise the fact that its exuberance makes this one of the most typical and drinkable of the whole of Piedmont.





Vini del territorio

Albarossa, Grignolino, Ruché, Nebbiolo, Freisa, Bonarda, Arneis sono tutti i vitigni autoctoni che compongono questa linea. Vini con personalità forte che esprimono il valore intrinseco al territorio che, va detto, da qualche anno considera a pieno diritto suoi figli anche alcuni vitigni di origine straniera, francese nel caso specifico, che nel tempo hanno trovato ospitalità e habitat decisamente favorevoli alla completa espressione dei loro pregi e delle loro caratteristiche. Parliamo di Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Blanc. A questi vini sono stati abbinati in etichetta, nell'ambito del totale restyling dell'immagine della Cantina, le immagini di fiori ed erbe tipiche della zona.



Wines from the territory

Albarossa, Grignolino, Ruché, Nebbiolo, Freisa, Bonarda and Arneis are all native vines and make up this line. Wines with strong personalities that express the intrinsic value of the territory that, it should be said, has for some years considered a number of vines of foreign origin as its 'children' for all intents and purposes. Specifically, French vines that, over the years, have found a warm welcome and a decidedly favourable habitat for the complete expression of their merits and characteristics. We are talking about Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Blanc. As part of the complete restyling of the Vinchio Vaglio Winery's image, these wines have been brought together under the same label, which displays images of the typical flowers and herbs of the area.





BAROLO

D.O.C.G.

Il nostro Barolo è un vino, com'è noto, di grande importanza e di straordinario prestigio che in gioventù ha colore rosso rubino acceso e presenta un olfatto complesso, con note floreali intense di spezia e liquirizia più leggere. Maturando, come è nella sua natura e nelle norme del suo disciplinare, rivela tipici aromi di fiori secchi e spezie, mentre al gusto si presenta caldo e profumato, con tannini ben amalgamati che si aprono nella degustazione. Il finale, estremamente lungo, si caratterizza per un progressivo ammorbidimento. Un vino importante, per veri intenditori e piatti importanti.

As is well-known, our Barolo is a wine of great importance and extraordinary prestige which, when young, has a bright ruby red colour and a complex nose, with intense floral notes of spice and lighter hints of liquorice. As it ripens, as is its nature and within the regulations that govern it, it reveals typical aromas of dry flowers and spices, while the taste is warm and fragrant, with well-amalgamated tannins that open up on tasting. The extremely long finale is characterised by a gradual softening. An important wine for true connoisseurs and substantial dishes.



BARBARESCO

D.O.C.G.

Il Barbaresco è una delle incarnazioni più nobili del vitigno Nebbiolo, prodotto in un territorio non lontano da quello classico del Barolo. Pur risalendo, secondo la leggenda, ai tempi di un insediamento Ligure e poi Romano di nome Barbaritium, la sua storia più credibile è relativamente recente in quanto la prima citazione documentata di questo vino fa riferimento ad una delle tante battaglie avvenute alla fine del 1700 durante la guerra tra le truppe austriache e quelle francesi comandate da Napoleone. È un vino convincente e di spessore, ricco ed equilibrato, di elegante e sapida freschezza, capace di conquistare il bevitore più esigente.

Barbaresco is one of the noblest incarnations of the Nebbiolo vine, produced in a territory not far from the classic area of Barolo. Although, according to legend, it dates back to the times of a Ligurian and then Roman settlement called Barbaritium, a more credible story is relatively recent, since the first documented mention of this wine refers to one of the many battles that took place at the end of the eighteenth century during the war between Austrian troops and the French forces commanded by Napoleon. It is a convincing and substantial wine, rich and balanced, with an elegant, savoury freshness, capable of winning over the most demanding drinker.



SETTEFIGLIE

LANGHE NEBBIOLO

D.O.C.

Il Nebbiolo, cosa nota, è vitigno nobilissimo per la serie di vini di alto lignaggio che traggono origine dalla sua uva, ma anche per la sua ecletticità che ne consente una vinificazione ed un consumo normale, tanto da dare vita a vini di notevole gradimento anche quando non sono sottoposti ai passaggi in legno e ad un lungo invecchiamento come quello qui proposto. Di colore rosso rubino con riflessi granata, ha profumo fruttato con sentori di viola e lampone. Stupisce per l'armonia delle note fruttate e la morbidezza dei suoi tannini. Settefiglie fa riferimento ad una via di Vinchio.

Il fiore è il **Dente di leone** simbolo dello scompiglio ma anche del rimedio.

As is well-known, Nebbiolo is a very noble wine due to the series of wines of high lineage that take their origin from its grape, but also for its eclecticism, in that it allows normal vinification and consumption, so that it can give rise to remarkably enjoyable wines even if not subject to periods in wood and long ageing as proposed here. With a ruby red colour and garnet highlights, it has a fruity fragrance with hints of violets and raspberries. The harmony of the fruity notes and the smoothness of its tannins are astounding. Settefiglie is the name of a road in Vinchio. The flower is the **Dandelion**, the symbol of disarray but also of the remedy.



GAJERA

PIEMONTE PINOT NERO

D.O.C.

Il Pinot Nero è un vitigno di recente introduzione in Piemonte dove sta conoscendo un notevole successo colturale avendo trovato, soprattutto nei terreni meridionali della regione, un habitat particolarmente favorevole alla sua diffusione. L'uva Pinot Nero, utilizzata nella vicina Francia per la produzione di vini di grande prestigio, risulta particolarmente idonea per generare vini spumanti di alta qualità ma, anche, vini rossi fermi. Il colore è rosso rubino con riflessi viola granata. Aromi di spezie con note di piccoli frutti rossi ne connotano il profumo, mentre il gusto risulta caldo, suadente e fresco allo stesso tempo. Il nome Gajera in etichetta si rifà al luogo di rifugio di gazze ghiandaie (*gaia* in dialetto).

Pinot Nero is a vine that has recently been introduced in Piedmont, where it is gaining remarkable success in cultivation, having found a particularly favourable habitat for its spread, especially in the soils found in the south of the region. The Pinot Nero grape, used in nearby France for the production of wines of great prestige, is particularly suitable for creating high-quality sparkling wines but also still red wines. The colour is ruby red with garnet, violet highlights. The fragrance is spicy with hints of small red fruits, while the taste is warm, smooth and fresh at the same time. The name Gajera on the label refers to the place of shelter of jay magpies (*gaia* in the local dialect).



LA FURNERA PIEMONTE ALBAROSSA D.O.C.

L'Albarossa è un vitigno creato nel 1938 dal prof. Giovanni Dalmasso con un incrocio tra il Nebbiolo di Dronero (Chatus) e la Barbera nell'intento di unire le pur diverse caratteristiche dei due vitigni. Quasi dimenticato per alcuni decenni, il vitigno è stato riportato in vita alla fine degli anni '70 del secolo scorso ottenendo un discreto successo al consumo. Di un bel colore rosso rubino con sfumature violacee, ha bouquet intenso e complesso in cui prevalgono le sensazioni fruttate unite ad una spiccata componente speziata (pepe nero). Il fiore è quella della **Cicoria** simbolo di frugalità e temperanza.

Albarossa is a vine created in 1938 by Professor Giovanni Dalmasso by crossing the Nebbiolo di Dronero (Chatus) and Barbera, with the aim of combining the diverse characteristics of the two vines. Almost forgotten for several decades, the vine was brought back to life at the end of the nineteen seventies, gaining reasonable success. With a fine ruby red colour with purplish tinges, it has an intense and complex bouquet in which fruity sensations prevail along with a marked spicy component (black pepper). The flower is the **Chicory**, the symbol of frugality and temperance.



REBUS RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Il Ruchè è un vitigno autoctono del Monferrato, con una oscura origine che lo rende ricco di fascino e di mistero anche alla luce del diverso e per certi versi enigmatico modo di pronunciarne il nome a seconda della provenienza dei suoi estimatori. Un rebus, dunque, come recita la sua etichetta. Il vitigno Ruchè si coltiva sui terreni asciutti e calcarei di una ristretta area del Basso Monferrato e dà origine a vini di limitata quantità e alta qualità caratterizzata da moderata acidità e morbidi tannini. Vino ricco di profumi intensi di fiori freschi tra cui petali di rosa accompagnati da note di frutti di bosco e di una sorprendente aromaticità. Il fiore è il **Papavero**, segno di orgoglio sopito ed eccentricità.

Ruchè is a native vine of Monferrato, with an obscure origin that makes it rich in fascination and mystery, emphasised by the diverse and, in some ways, enigmatic way of pronouncing its name depending on the origin of its admirers. A 'rebus', therefore, as its label states. The Ruchè vine grows in dry, limy soils in a limited area of lower Monferrato and produces a limited quantity of high-quality wines, characterised by moderate acidity and smooth tannins. This is a wine rich in intense aromas of fresh flowers, including rose petals, accompanied by hints of berries and a surprising aromaticity. The flower is the **Poppy**, a sign of dormant pride and eccentricity.



LE NOCCHIE PIEMONTE GRIGNOLINO D.O.C.

L'uva Grignolino, autoctona per eccellenza, è a bacca rossa, tipica delle colline del Basso e Alto Monferrato. Il nome deriva, con tutta probabilità, dal dialettale *grignolo*, cioè vinacciolo, la cui abbondanza conferisce un gradevole sapore amarognolo sia all'uva, sia al vino. Luigi Veronelli lo definì "anarchico testa balorda" riferendosi al suo carattere molte volte imprevedibile ed alla sua non facile coltivazione. Di colore rosso rubino tenue con riflessi arancioni, ha profumo delicato e gusto fruttato con leggere tipiche note floreali. Le Nocche dell'etichetta richiamano il nome di una nota frazione di Vinchio. Il fiore è quello dell'**Issopo**, simbolo di sacro e puro.

Grignolino, a pre-eminently native vine, produces a red grape, typical of the hills of lower and upper Monferrato. The name very probably derives from the dialect word *grignolo*, that is, grape pip, the abundance of which bestows a pleasant, slightly bitter taste both to the grape and the wine. Luigi Veronelli described it as "foolish anarchic head" in a reference to its frequently unpredictable nature and the difficulty in growing it. With a pale, ruby red colour and orange highlights, it has a delicate aroma and fruity taste with typical light floral notes. 'Le Nocche' of the label recalls the name of a well-known district of Vinchio. The flower is the **Hyssop**, a symbol of the sacred and pure.



SAN GIORGIO PIEMONTE DOLCETTO D.O.C.

Vino secco ed asciutto per eccellenza, il Dolcetto ha una denominazione curiosamente in contrasto con questa sua caratteristica. Poco adatto a lunghi invecchiamenti a causa della bassa acidità, propone tannini piacevoli che lo rendono perfetto per abbinamenti gastronomici a tutto pasto. Ha colore rosso rubino vivace con riflessi viola, profumo fruttato e gusto gradevole e armonico, leggermente tannico. Il nome San Giorgio fa riferimento ad un ormai scomparso insediamento monastico benedettino in frazione Noche di Vinchio, in posizione elevata e ben esposta, particolarmente adatta alla coltivazione della vite. Il fiore è quello del **Cardo**, simbolo di positività.

A pre-eminently sharp, dry wine, the name of the Dolcetto, or 'sweet one', is in curious contrast with this characteristic. Not very suitable for long ageing due to its low acidity, it offers pleasant tannins that make it a perfect gastronomic accompaniment to all meals. It has a vivid ruby red colour with violet highlights, a fruity aroma and a pleasing, harmonious and slightly tannic taste. The name San Giorgio refers to a Benedictine monastic settlement, which has now disappeared, located in Le Noche district of Vinchio in an elevated, well-exposed position, particularly suitable for the cultivation of vines. The flower is the **Thistle**, the symbol of positivity.



LA MARTANA
PIEMONTE FREISA
D.O.C. VIVACE

Il Freisa è un vitigno autoctono piemontese che possiede nobili parenti viticoli della regione e presenta caratteristiche particolari, soprattutto nello spettro dei profumi. Dalla vinificazione in purezza, con il controllo della temperatura durante la fermentazione ed osservando un periodo di macerazione breve ma intenso, al fine di limitarne la tannicità, si ottiene un vino di grande tipicità. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un caratteristico profumo di viola mammola. Al gusto è asciutto, leggermente tannico e gradevolmente vivace. La denominazione in etichetta La Martana fa riferimento ad una importante via del paese di Vinchio. Il fiore è quello del **Trifoglio dei prati**, simbolo di fertilità.

Freisa is a native Piedmont vine that has noble viticultural relatives in the region and particular characteristics in the aromatic spectrum. From the single variety vinification, with temperature control during the fermentation and observing a short but intense maceration in order to limit the tannins, a very typical wine is obtained. With a ruby red colour and purplish-blue highlights, it has a characteristic aroma of sweet violet. It is dry to the taste, slightly tannic and pleasurably lively. The name on the label, La Martana, refers to a major road in the town of Vinchio. The flower is the **Red Clover**, the symbol of fertility.



MIE GIOIE
PIEMONTE BONARDA
D.O.C. FRIZZANTE

La Bonarda piemontese è una rara varietà di uva del nord-ovest d'Italia, con una storia etimologica complicata che l'ha fatta sovente confondere con la Croatina e altre simili cultivar. In purezza, caso piuttosto raro, la Bonarda piemontese dà vita, come nel vino della nostra Cantina, a vini di colore rosso rubino intenso. Il profumo è fruttato intenso con piacevoli note aromatiche. Il gusto è fresco e morbido con presenza di spuma che stimola alla beva. Finale asciutto. La versione proposta dalla Cantina è per l'appunto lievemente frizzante ed invita ad un momento di allegria, da cui il nome Mie Gioie. Il fiore è quello del **Lampascione** (aglio delle vigne), che ricorda lo splendore primaverile.

Piemonte Bonarda is a rare variety of grape from northwest Italy, with a complicated etymological history that has often led to it being confused with the Croatina and other similar cultivars. As a single variety, which is quite rare, Piemonte Bonarda produces, as in our case, wines with an intense ruby red colour. The fragrance is intensely fruity with pleasurable aromatic notes. The taste is fresh and smooth with the presence of froth, which stimulates drinking. A dry finale. The version offered by the Winery is slightly fizzy and an invitation to an occasion of merry-making, hence the name Mie Gioie (My Joys). The flower is the **Tassel Hyacinth** (the garlic of the vineyards), which evokes the splendour of spring.



FRUSTÉ
ROERO ARNEIS
D.O.C.G.

L'Arneis, in dialetto persona *fuori dal coro*, è un vitigno autoctono coltivato soprattutto nel Roero, al confine tra le provincie di Cuneo e Asti, quindi forestiero da cui l'omologo dialettale Frustè. Di colore giallo paglierino, ha profumo fine, fruttato con lievi note di mandorla. Il gusto è equilibrato, fresco, rotondo. L'ortaggio dedicato è l'**Asparago**.

Arneis, local dialect for a person *who stands out from the crowd*, is a native vine cultivated above all in Roero, on the border between the provinces of Cuneo and Asti, and so a 'foreigner' or, in local dialect, *Frustè*. With a straw-yellow colour, it has a fine, fruity fragrance with light notes of almonds. The taste is balanced, fresh and rounded. The dedicated vegetable is the **asparagus**.



MONGHISIO
PIEMONTE SAUVIGNON
D.O.C.

Il Sauvignon Blanc, noto vitigno internazionale, ha trovato nel Monferrato l'habitat ideale per la produzione di vini di qualità. Qui la particolare composizione pedologica di Monghisisio, o *monte dei Gusci* (conchiglie) ne ha favorito la coltivazione, da cui un Sauvignon in purezza di colore giallo paglierino, bouquet floreale, gusto fresco, minerale e persistente. Il fiore è quello dell'**Issopo**, simbolo di sacro e puro.

Sauvignon Blanc, a renowned international vine, has found an ideal habitat in Monferrato for the production of quality wines. Here, the particular composition of the soil of Monghisisio, or *mountain of the Gusci* (shells), favoured its cultivation, from which a pure Sauvignon is produced with a straw-yellow colour, a floral bouquet, a fresh, mineral and persistent taste. The flower is the **Hyssop**, a symbol of the sacred and pure.



LE MASCHE
PIEMONTE CHARDONNAY
D.O.C.

Lo Chardonnay, vitigno francese a bacca bianca da alcuni anni *adottato* felicemente in Piemonte, risulta ottimo per la spumantizzazione ma in questo caso dà origine ad un vino in purezza, tranquillo, sapido, fresco, fruttato di gusto deciso e gradevole acidità. Le Masche sono le streghe che abitano i boschi. Il fiore dedicato è la **Margherita**.

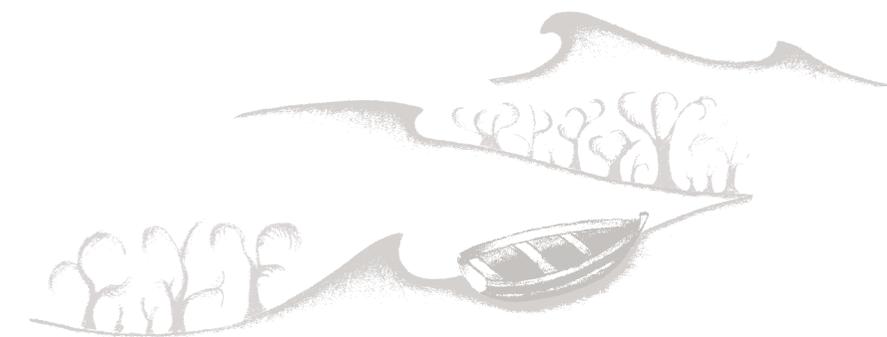
The Chardonnay, a French white grape vine, was successfully adopted some years ago in Piedmont and is excellent for making sparkling wines but, in this case, it produces a single variety wine that is composed, savoury, fresh and fruity with a decisive taste and enjoyable acidity. Le Masche are witches who live in woods. The dedicated flower is the **Daisy**.





Vini della quotidianità

Non si può vivere, per dire meglio godere, di soli grandi vini. Le esigenze della vita di tutti i giorni, lavorative e familiari, inducono ad un consumo di vino che, se è bene sia costante, è anche necessario non sia particolarmente impegnativo. Diventano così di particolare interesse i cosiddetti “vini della quotidianità”, in questo caso da vitigni Barbera, Dolcetto e Cortese, che propongono prodotti di gradazione contenuta e sostenibile. Anche il prezzo diventa accessibile a tutti, senza per questo dover rinunciare ad una qualità media di alto livello, quella che si definisce sovente come “qualità diffusa”, che è la base da cui partire per accedere con la giusta conoscenza e consapevolezza a livelli più alti, ma necessariamente anche più rari, del piacere enologico.



Everyday wines

You cannot experience, or rather enjoy, only the great wines. The needs of everyday life, at work and among the family, lead to a consumption of wine that is constant, if it is a good wine, even if not particularly demanding. Therefore, the so-called “everyday wines” acquire particular interest, in this case produced from Barbera, Dolcetto and Cortese vines, which offer products with a limited and sustainable alcohol content, without having to renounce an average quality at a high level, often described as ‘diffuse quality’, which is the starting point for approaching the higher levels, but also necessarily rarer, of oenological pleasure with the proper knowledge and awareness.



LE TANE
PIEMONTE BARBERA
D.O.C.

Le *tane* sono piccole grotte scavate nel terreno, sovente sabbioso, che un tempo costituivano luoghi di riparo del contadino in caso di maltempo o anche come deposito di attrezzi. In versione ludica, molte di queste tane venivano utilizzate anche per merende, *sinoire*, in campagna tra amici. Questo vino è fruttato e beverino che è la caratteristica del nostro Piemonte Barbera, rosso rubino, dal profumo vinoso intenso e dal gusto fresco e morbido.

The *tane* refer to small caves excavated in often sandy ground that were once used as places of shelter by countryfolk in the event of bad weather or to store tools. In a more cheerful version, many of these *tane* were also used for snacks in the countryside or *sinoire* among friends. The wine for the occasion could only be fresh, fruity and drinkable, which are exactly the characteristics of our ruby red Piemonte Barbera, with an intense winey fragrance and a fresh smooth taste.

LA BRICCONA
BARBERA
DEL MONFERRATO
D.O.C. FRIZZANTE



Briccona indica una donna furba, scaltra, esuberante, come questa Barbera in versione frizzante. Il colore è rosso rubino intenso, il profumo fruttato, il sapore equilibrato con una gradevole presenza di spuma. Seduce per modernità e piacevolezza che si esprimono in fragranze e freschezze piuttosto insolite per i vini da questo vitigno.

Briccona means an astute, shrewd and exuberant woman, like this Barbera in the fizzy version. The colour is intense ruby red, the fragrance is fruity, the taste is balanced with an enjoyable presence of froth. Its modernity and pleasantness are seductive and expressed in aromas and freshness that are rather unusual for wines from this vine.

RIOCROSIO
PIEMONTE DOLCETTO
D.O.C.



Il Dolcetto è uno dei vitigni autoctoni più tipici del Piemonte, assai diffuso nelle Langhe e nel Monferrato. In questa versione ha colore rosso rubino vivo, profumo fruttato e morbido. Al palato è fresco, sapido e persistente. Il nome fa riferimento alla fonte Crosio, (in dialetto *crös*, profondo), che sgorgava ai piedi del celebre bricco di Monte del Mare.

Dolcetto is one of the most typical native vines of Piedmont, quite widespread in the Langhe and Monferrato. In this version, the colour is bright ruby red with a fruity, smooth aroma. It is fresh, savoury and persistent on the palate. The name refers to the Crosio spring (*crös* means deep in the local dialect), which flows from the foot of the celebrated hill of Monte del Mare.

SABBIE ROSA
PIEMONTE ROSATO
D.O.C.



Sabbie rosa si riferisce al colore che assumono, colpiti dal sole al tramonto, i terreni sabbiosi delle colline di Vinchio e Vaglio Serra. Qui si coltivano le uve da cui si ottiene questo vino, frutto del sapiente assemblaggio di alcuni vitigni autoctoni piemontesi. Di colore rosa pallido, ha profumo fruttato con note di frutta rossa. Al gusto risulta fresco e sapido.

Sabbie rosa, or pink sand, refers to the colour that the sandy soils of the hills of Vinchio and Vaglio Serra turn when struck by the sunlight at dusk. This is where the grapes are cultivated from which this wine is obtained, the result of the skilful assembly of a number of native Piedmont vines. Pale pink in colour, it has a fruity fragrance with hints of red fruit. It is fresh and savoury to the taste.

MONTECROCE
PIEMONTE CORTESE
D.O.C.



Il Cortese è vitigno autoctono a bacca bianca di antica tradizione culturale. Assai versatile, può dare vita a vini leggeri, ma anche a prodotti di notevole struttura. In questa versione “tranquilla” si presenta con colore giallo paglierino, profumo fruttato e gusto sapido, leggero ed invitante. Montecroce, *Mun d’la crus* in dialetto, è una storica località di Vinchio.

Cortese is a native white grape vine of ancient traditional cultivation. Very versatile, it can produce light wines but also products with remarkable structure. In this “smooth” version, it has a straw-yellow colour, a fruity aroma and a savoury, light and inviting taste. Montecroce, *Mun d’la crus* in the local dialect, is a historical district of Vinchio.

VERDEMARE
PIEMONTE CORTESE
D.O.C. FRIZZANTE



Qui il Cortese presenta una gradevole nota frizzante che lo indica come prodotto particolarmente adatto a momenti di convivialità, meglio se con vista sul *mare verde* delle colline di Vinchio e Vaglio Serra. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un gradevole profumo fruttato. Al gusto risulta secco, frizzante con una sorprendente nota aromatica sul finire.

Here, Cortese has a pleasing fizzy note that marks it out as a particularly suitable product at times of conviviality, at its best with a view of the *green sea* of the hills of Vinchio and Vaglio Serra. With a straw-yellow colour and greenish highlights, it has a pleasingly fruity aroma. The taste is dry, fizzy with a surprising aromatic note in the finish.





Spumanti

Non potevano mancare gli spumanti nella sempre più completa proposta della Cantina. Da qualche decennio però, lo spumante ha fatto capolino nelle intenzioni aziendali, e quando lo ha fatto è stato con l'immane ricerca della qualità e dell'innovazione. Il Castel del Mago e l'Alta Langa percorrono felicemente la via non solo della qualità, ma anche dell'utilizzo più appropriato dei vitigni internazionali, ormai cittadini di diritto del Piemonte, Chardonnay e Pinot Nero.



Sparkling wines

In the increasingly wide range offered by the Vinchio Vaglio Winery, sparkling wines must take their place. In recent decades, however, sparkling wine has come to the fore in the company's planning and, when it took the step, it was done with an unfailing search for quality and innovation. Castel del Mago and the Alta Langa successfully follow the path not only of quality but also in the use of the most appropriate international vines, by now fully-fledged citizens of Piedmont, that is, Chardonnay and Pinot Nero.



ALTA LANGA METODO CLASSICO D.O.C.G. BRUT

Erede della tradizione che risale a Carlo Gancia, seconda metà dell'Ottocento, l'Alta Langa è uno spumante metodo classico totalmente piemontese, a partire dalla coltivazione di Pinot Nero e Chardonnay in vigneti selezionati, tutti al disopra dei 250 metri di altitudine. Produzione contenuta e crescita lenta sono i fattori che hanno decretato il successo di un progetto di qualità assoluta. Nel caso della Cantina sono stati gli stessi vignaioli dei vigneti più vocati a suggerirne la produzione. La pianta dedicata è la **Quercia**, albero sacro che rappresenta spesso l'albero della vita, simbolo della famiglia e della forza.

The heir to a tradition dating back to Carlo Gancia in the second half of the nineteenth century, the Alta Langa is an entirely Piedmontese sparkling wine made with the classic method, starting with the cultivation of Pinot Nero and Chardonnay in selected vineyards, all above an altitude of 250 metres. Limited production and slow growth are the factors that underpin the success of a project of absolute quality. In the case of the Winery, it was the winemakers of the most suitable vineyards themselves who suggested its production.

The dedicated plant is the **Oak**, a sacred tree often called the tree of life, a symbol of family and strength.



CASTEL DEL MAGO PINOT-CHARDONNAY BRUT

Impiantando sulle colline della Barbera piccoli vigneti di Pinot Nero e Chardonnay sui dorsali di miglior esposizione, soci vignaioli intraprendenti hanno consentito alla Cantina di produrre con le uve dei due vitigni, il Castel del Mago, uno spumante di straordinaria bevibilità, il cui nome fa riferimento ad uno dei luoghi più suggestivi, e misteriosi, della Riserva della Val Sarmassa, richiamato in un racconto dello scrittore vinchiese Davide Lajolo. Il fiore dedicato è quello della **Senape**.

By planting small vineyards of Pinot Nero and Chardonnay on the hills of Barbera on the ridges with the best exposure, enterprising partner winemakers enabled the Winery to use the grapes of the two wines to produce the Castel del Mago, an extraordinarily drinkable sparkling wine, the name of which refers to one of the most evocative and mysterious places of the Sarmassa Valley Reserve, recalled in a story written by the Vinchio author, Davide Lajolo. The dedicated flower is the **Mustard Plant**.



CASTEL DEL MAGO ROSÉ EXTRA-DRY

Ottenuto dalle uve allevate con limitate rese ad ettaro, il Rosé Castel del Mago Extra Dry è un vino rosato fresco, delicato e fragrante, prodotto con il metodo Martinotti in autoclave. Possiede morbidezza ed equilibrio che lo rendono particolarmente indicato come aperitivo ed ideale per accompagnare antipasti leggeri e delicati, i piatti a base di pesce e carni bianche. La pianta dedicata è quella della **Borragine**, simbolo di allegria e ritenuto buon antidoto alla malinconia.

Obtained from grapes grown with limited yields per hectare, the Castel del Mago Extra Dry Rosé is a fresh, delicate and fragrant rosé wine, produced in autoclave with the Martinotti method. It has smoothness and balance, which makes it particularly recommended as an aperitif and perfect to accompany light, delicate starters, fish and white meat-based dishes. The dedicated plant is the **Borage**, a symbol of jollity and regarded as a good antidote to melancholy.





Aromatici, Grappe e Chinato

Non c'è Piemonte del vino senza i suoi più celebri aromatici: Moscato e Brachetto. Due vini, bianco il primo, rosso il secondo, che caratterizzano la vocazione regionale ai vini del piacere. Di lignaggio e fama più antichi il primo, da decenni un vero must internazionale; di notorietà più fresca il secondo, ma di eguale fascino e piacere: sono il Valamasca ed il Nivasco.

E di piacere si può parlare anche per le Grappe soprattutto se le vinacce d'origine sono di Moscato o, estrema ricerca qualitativa, della Barbera delle Vigne Vecchie. Un prodotto esclusivo affidato alle sapienti cure di una distilleria di rara serietà. E infine, per chi ama gli inimitabili profumi delle vecchie drogherie di paese il vino aromatizzato che fa della china, e di molte altre essenze, il cuore della propria identità.

Sweet wines, Grappa and Chinato

The world of Piedmont wine could never be without its most famous sweet wines: Moscato and Brachetto. Two wines, the first one white, the second one red, which characterise the region's vocation for wines for pleasurable drinking. The first is of more ancient lineage and fame and was an international must for decades; the second has more recently gained renown but has equal charm and pleasure: they are the Valamasca and the Nivasco.

And pleasure is a description that can also be applied to Grappa, especially if the original marc is from Moscato or, with intensive qualitative research, the Barbera of the Vigne Vecchie. An exclusive product entrusted to the skilful care of a distillery of uncommon reliability. And finally, for those who love the incomparable aromas of the old village grocery shop, the sweet wine that makes cinchona bark, and many other essences, the heart of its identity.





VALAMASCA MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

L'uva Moscato è considerata tra le più antiche coltivate nel Mediterraneo orientale ed in Italia. Nella sua varietà Bianco, ha trovato habitat naturale in una limitata area delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Sui terreni ricchi di calcio delle colline prossime a Vaglio Serra, il vitigno Moscato dà luogo a vini di grande finezza ed equilibrio. Valamasca ricorda un impervio anfratto abitato, secondo la leggenda, dalle streghe, *masche* in dialetto.

L'erba dedicata è la **Vescicaria** o Radicchiella vescicosa.

The Moscato grape is considered one of the most ancient cultivated in the eastern Mediterranean and Italy. The white variety has found a natural habitat in a limited area of the provinces of Alessandria, Asti and Cuneo. In calcium rich soils of the hills near Vaglio Serra, the Moscato vine produces wines of great elegance and equilibrium. Valamasca recalls an impenetrable recess inhabited, according to legend, by witches, or *masche* in the local dialect.

The dedicated herb is **Beaked Hawk's Beard** or Radicchiella vescicosa.



NIVASCO PIEMONTE BRACHETTO D.O.C.

Il Brachetto è un autentico vitigno autoctono a bacca nera che dà vita ad un antico vino rosso piemontese tradizionalmente piacevole, fresco, aromatico e lievemente frizzante, la cui coltivazione è limitata ad un certo numero di Comuni delle province di Alessandria e Asti. Il nome Nivasco, in dialetto *nivòsc*, era attribuito ai bricchi su cui la neve rimaneva a lungo e richiama, in questo caso, alla sua freschezza.

L'erba dedicata è quella, un po' stravagante, del **Cucco**.

Brachetto is an authentic, native, black grape vine that produces an ancient Piedmontese red wine that is traditionally pleasant, fresh, aromatic and slightly fizzy, the cultivation of which is restricted to a certain number of Municipalities in the provinces of Alessandria and Asti. The name Nivasco, or *nivòsc* in the local dialect, was given to the hills on which the snow remained for a long time and, in this case, refers to its freshness.

The dedicated herb is, rather fancifully, the **Cucco** herb.



PANCRATIUM VINO AROMATIZZATO

Pancratium è un eccellente vino da meditazione aromatizzato con estratti di China Calissaia, Cinchona, Rabarbaro, Genziana e spezie. Il suo abbinamento ideale è con il cioccolato fondente. Il nome richiama la località in cui fu eretta nel 1959, la Cantina, esattamente al confine tra i Comuni di Vinchio e Vaglio Serra in località San Pancrazio, denominazione dovuta alla presenza, adiacente alla Cantina, dell'omonimo piccolo Santuario.

Pancratium is an excellent meditation wine made aromatic with extracts of China Calissaia, Cinchona, Rhubarb, Gentian and spices. It is the perfect accompaniment to dark chocolate. The name recalls the location where the Winery was built in 1959, right on the border between the Municipalities of Vinchio and Vaglio Serra in the San Pancrazio district, named after the little Shrine of the same name next to the Winery.



VALAMASCA GRAPPA DI MOSCATO

La Grappa di Moscato della Cantina è invecchiata in carati di diverse essenze, presenta colore ambrato e profumi tipici del vitigno. Il suo profumo aromatico è intenso, persistente e caratteristico dell'uva moscato. Al palato offre sensazioni di calda morbidezza ed armoniosa rotondità; retrogusto persistente con sentori di mela golden e fiore di acacia.

The Winery's Grappa di Moscato is aged in oak barrels of various essences, it is amber in colour and has the typical scents of the vines. Its aromatic fragrance is intense, persistent and characteristic of the Moscato grape. On the palate, it produces sensations of warm smoothness and harmonious rotundity; it has a persistent aftertaste with hints of golden apple and acacia blossom.



VIGNE VECCHIE GRAPPA DI BARBERA

È la Grappa ottenuta dalle vinacce non pressate della Barbera destinata alla produzione delle Vigne Vecchie, dal cui distillato si ottiene una straordinaria Grappa di monovitigno che, per la caratteristica della materia prima, mantiene un carattere forte e generoso, unito ad una straordinaria eleganza.

This is a Grappa obtained from the unpressed marc of the Vigne Vecchie, the distillate of which produces an extraordinary single-variety Grappa that, due to the characteristic of the raw material, retains a strong, generous nature, combined with extraordinary elegance.





Bag in Box, una scommessa vinta

Bag in Box chi era costui, e cosa c'entra questo "sacchetto in scatola" con il vino di qualità? C'entra e come e lo dimostra Vinchio Vaglio che su questo innovativo contenitore inventato negli anni '60 in Australia e via via perfezionato fino a diventare la borsa flessibile a tenuta d'aria di oggi, ha scommesso quindici anni or sono vincendo nettamente la sfida. Un sistema comodo, igienico, rispettoso dell'ambiente ed economico per il trasporto ed il consumo del vino che ha reso obsoleti canestri di plastica e damigiane e che soprattutto consente di conservare inalterato il vino pur spillandolo quotidianamente dal contenitore. La Cantina ha dunque scelto di investire nel Bag in Box, rinnovando recentemente la linea di imbottigliamento e proponendo un'ampia gamma dei suoi vini in confezione da 3 e 10 litri mantenendo inalterata la qualità dell'offerta. Una scommessa ben ripagata dai fatti: oltre 550mila Bag in Box (circa 2 milioni e mezzo di litri) imbottigliati ogni anno.

						
TRADITIONAL GLASS BOTTLE 0,75 L - 540 G	LIGHTWEIGHT GLASS BOTTLE 0,75 L - 420 G	PET PLASTIC BOTTLE 0,75 L	ALUMINIUM CAN 0,33 L	WINE POUCH 1,5 L	CARTON 1 L	BOX 3 L
675 g CO ₂ e/L	525 g CO ₂ e/L	245 g CO ₂ e/L	190 g CO ₂ e/L	96 g CO ₂ e/L	85 g CO ₂ e/L	70 g CO ₂ e/L

Source: alko.fi



Bag in Box, a winning bet

What is Bag in Box and what does it have to do with quality wine? A lot! Around fifteen years ago, Vinchio Vaglio gambled on this innovative container invented in the nineteen sixties in Australia and gradually perfected it until it became the flexible, air tight bag it is today and so won the bet handsomely. A convenient, hygienic, environmentally-friendly and economical system for the transport and consumption of wine that made plastic baskets and demijohns obsolete and, above all, allowed the wine to be preserved unaltered, while tapping it daily from the container. The Winery therefore decided to invest in the Bag in Box, recently renovating its bottling line and offering a wide range of its wines in packages of 3 to 10 litres, keeping the quality of the offer unchanged. A bet generously rewarded by the figures: more than 550,000 Bag in Boxes (around two and a half million litres) packaged every year.



L'arte di accogliere

Accogliere nel migliore dei modi gli appassionati del buon vino e della natura è uno dei comandamenti del virtuale decalogo della Cantina. Il suo biglietto da visita, primo approccio con il mondo di Vinchio Vaglio, è il punto vendita, riorganizzato recentemente per offrire ai clienti un sistema pratico e trasparente di vendita di cui è parte integrante lo staff della Cantina che accompagna, spiega ed eventualmente consiglia. Non mancano occasioni di convivialità, degustazioni all'aperto sotto il gazebo immerso nel verde o nella nuova sala degustazione, e numerose opportunità di visita alle cantine ed ai vigneti. Con una radicata vocazione ad essere punto di riferimento del territorio, la Cantina ha aperto nel punto vendita un corner dedicato alle eccellenze alimentari dei due Comuni e non solo, come salumi e miele. Eccellenza di Vaglio Serra è l'olio di Nocciola prodotto dal socio della Cantina, Renato Gallesio, che ha affiancato al vigneto il nocciolo e oltre alle classiche nocciole tostate produce, seguendo un'antica ricetta di famiglia, un olio dal profumo intenso e aromatico, adatto a condire carpacci e verdure.

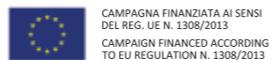
The art of making people feel welcome

Offering the best possible welcome to lovers of good wine and nature is one of the golden rules of the Vinchio Vaglio Winery's virtual Ten Commandments. Its calling card, the first experience of the Vinchio Vaglio world, is the store, recently reorganised to offer customers a practical and transparent sales system of which the Cooperative's staff is an integral part, the employees who accompany, explain and, where necessary, give advice. There are plenty of occasions for conviviality, tastings outdoors under the gazebo immersed in the greenery or in the new tasting hall, and many opportunities to visit the cellars and the vineyards. With a deep-rooted capacity to act as a reference point for the territory, the Winery has opened a corner in the store dedicated to the excellent culinary products of the two Municipalities and beyond, such as cured meats and honey. An outstanding product of Vaglio Serra is the hazelnut oil produced by the Cooperative's partner, Renato Gallesio, who cultivates a hazel grove alongside the vineyard and, as well as classic toasted hazelnuts, produces an oil to an ancient family recipe with an intense and aromatic fragrance suitable for seasoning carpaccio and vegetables.





VINCHIO VAGLIO S.C. Agr.
Reg. San Pancrazio, 1 · SP 40 km 3,75
14040 Vinchio (AT) - Italia
Tel. +39 0141 950903 · +39 0141 950608
welcome@vinchio.com · ordini@vinchio.com
vinchio.com · [vinchiovaglio](#)  



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/2013



sgawinedesign.it



