VITICOLTORI ASSOCIATI
VINCHIO - VAGLIO SERRA
Asti Italia
VINCHIO - VAGLIO
Since 1959

Reg. S. Pancrazio, 1 - S.P. 40 Km. 3,75 - 14040 VINCHIO (AT)
Tel. 0141.950903 - 0141.950608 - Fax 0141.950904
info@vinchio.com - welcome@vinchio.com

seguici su
Instagram
VINCHIO-VAGLIO SERRA

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

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

seguici su
VINCHIO-VAGLIO SERRA

Orientati alla Qualità

60 anni
1959-2019

VITICOLTORI ASSOCIATI
VINCHIO - VAGLIO SERRA
Asti Italia
VINCHIO - VAGLIO
Since 1959

ALWAYS QUALITY ORIENTED

VITICOLTORI ASSOCIATI

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Asti *Italia*

VINCHIO - VAGLIO

Since 1959

Come raggiungerci

Per GPS digita:

• Strada provinciale 40 – Km. 3,75 – Vinchio (AT) •

oppure: • via Vaglio Serra, 27 - Vinchio (AT) •

In sessant'anni abbiamo trasferito le esperienze
di padre in figlio, abbiamo fatto incontrare la tradizione
con i moderni strumenti di lavoro nelle vigne e in cantina.
Con la stessa passione adesso come allora
curiamo ogni prodotto orientati alla qualità.

anni
1959-2019

In sixty years we passed down the experiences
from father to son, we combine traditions and modern
tecniques from the vineyards to the cellar.
Today as before, with the same passion,
we take care of every product, always quality focused.

VIGNE VECCHIE

30° Anniversario

Nelle nostre cantine
il miglior complice
della Qualità è il tempo.

In our winery
the time is the best
quality partner.

VITICOLTORI ASSOCIATI
VINCHIO - VAGLIO SERRA

VINCHIO - VAGLIO

Since 1959

ALWAYS QUALITY ORIENTED

60 anni
1959-2019

VITICOLTORI ASSOCIATI

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Asti Italia

VINCHIO - VAGLIO

Since 1959

Solo così la vite riesce ad esprimersi nel modo migliore, con rese basse (1,5 - 2 Kg di uva per ceppo) ed elevate gradazioni zuccherine. L'uva prodotta da queste viti ha tutti gli ingredienti indispensabili per trasformarsi in un grande vino.
Per sfruttare al meglio le grandi potenzialità delle uve la cantina dispone di attrezzature all'avanguardia, moderni impianti per la vinificazione e un numero sempre crescente di piccole botti in rovere francese per l'affinamento dei vini di pregio.
La Cantina da sempre trasmette il messaggio forte che la cooperazione può dare prodotti di alta qualità, da questa premessa ci si è orientati all'eccellenza e sono nati vini di pregio, tra questi il "Sei Vigne INSYNTHESIS" indiscusso protagonista della cantina.

The many growers associated with Vinchio Vaglio Serra have a long history with the winery. Started in 1959, the winery has dedicated itself to promoting the illustrious, if often underrated Barbera grape.
Although they produce many other wines, Barbera is clearly the focus at this modern winery. The winery is located in Monferrato area near Asti, in the town of Vinchio and controls all aspects of the production process from vine to bottle. Their wines have garnered the highest possible praise from Gambero Rosso, and for good reason.
The Barbera grape thrives in the hills of Monferrato, and Vinchio Vaglio Serra truly knows Barbera.

Nel territorio di incidenza della cantina cooperativa di Vinchio e Vaglio Serra esistono tuttora vigneti di Barbera molto vecchi, la cui data di impianto si perde nella memoria degli stessi viticoltori. Sono vigneti a sesto di coltura molto ravvicinato, con giaciture ripidissime e con esposizioni tali da fronteggiare il sole tutto il giorno. Hanno in sostanza tutti i requisiti per produrre uve straordinarie da cui si ricavano vini superbi.
La loro lavorazione è tuttavia difficilissima perchè la meccanizzazione è impossibile, per cui è d'obbligo intervenire manualmente con costi elevati e produzioni contenute. Questo patrimonio e questa sfida sono stati raccolti dalla Cantina cooperativa i cui amministratori si sono prodigati per raggiungere un'obiettivo che ha in sé qualcosa di portentoso e straordinario.
La cooperativa costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra, attualmente annovera 200 soci conferenti, proprietari e conduttori di circa 420 ettari di vigneto in coltura specializzata.
I vigneti si estendono per la maggior parte nei comuni di Vinchio e Vaglio Serra, e in parte più limitata nei comuni limitrofi.
Si tratta come si è accennato, di una viticoltura faticosa, che richiede la costante presenza dell' uomo per la maggior parte dei lavori.

In questo vino c'è l'amore, l'impegno, la volontà, la scienza enologica e la passione dei Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra. Altro grande Barbera è il "Vigne Vecchie", in cui concorrono in assoluto le uve dei vigneti più antichi, pigiate sotto l'attento controllo degli stessi amministratori della cantina.
L'affinamento avviene in barriques e il tempo di permanenza è deciso di volta in volta in funzione dell'annata e delle caratteristiche del vino. Ogni nostro prodotto racchiude in se la passione per la vigna e l'amore per queste terre del Monferrato.
Brindare con una bottiglia di Vinchio-Vaglio Serra risveglierà in voi il piacere di gustare ogni giorno l'eccellenza apprezzando il perfetto equilibrio tra qualità e prezzo.

The focus on quality in the vineyard is immediately recognizable when opening a bottle, and affirmed when visiting the vineyards surrounding the town of Vinchio. A more peaceful setting cannot be imagined, with the surrounding hills covered in vines, primarily Barbera d'Asti. All of the wines represent a great quality/price ratio, and are appropriate for different dishes.
Their Barolo and Barbaresco are excellent representations of Nebbiolo, as are their Moscato and Brachetto. Enjoy a bottle of Vinchio Vaglio Serra wine today, it will take you to the peaceful hills of Monferrato in Piemonte, and awaken you to a new level of quality in Barbera.

Barbera d'Asti Docg Superiore

Sei Vigne Insynthesis

Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml
12 months french oak barrique

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiaura, macerazione a temperatura controllata in vinificatore programmabile da 100 Hl. che si protrae per ca. 12 gg. Fermentazione in barrique di rovere francese. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks of 100 hl for about 12 days. Fermentation in new French oak barrique.
Invecchiamento Ageing process	18 mesi di affinamento in barrique francesi. 18 months in small French oak barrels (225ltr).
Gradazione alcolica Alcohol	14 - 14,5% by Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni* / over 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces; braised and roast red meats, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Barbera d'Asti Docg Superiore

Vigne Vecchie

Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml
12 months french oak barrique

Barbera d'Asti DOCG Superiore - 1500 ml
12 months french oak barrique

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca.10 gg. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks for about 10 days.
Invecchiamento Ageing process	12 mesi di affinamento in barrique francesi. 12 months in small French oak barrels (225ltr).
Gradazione alcolica Alcohol	14 % Vol.*
Garde probabile	oltre 10 anni* / over 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces. Braised and roast red meats, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Barbera d'Asti Docg

Il "Vigne Vecchie 50° anniversario" nella versione "nature" senza affinamento in barriques è un vino speciale ideato in occasione del cinquantesimo anniversario della cantina. In questo vino, grazie alla straordinaria selezione delle uve, le caratteristiche del vitigno trovano la loro massima espressione.

The "Vigne Vecchie 50th anniversary" is the purest style of Barbera d'Asti DOCG made in stainless steel tank. It is a special wine produced in occasion of the fiftieth anniversary of the cooperative. Thanks to a careful selection of the grapes in the vineyards, we managed to reach the best expression of Barbera in the glass.

Vigne Vecchie del cinquantenario

Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml
Barbera d'Asti DOCG Superiore - 1500 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca. 10 gg. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks for about 10 days.
Gradazione alcolica Alcohol	14% Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni* / over 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces. Braised and roast red meats, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Nizza Docg

Laudana riserva

Nizza DOCG Riserva - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca.10 gg. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks for about 10 days.
Invecchiamento Ageing process	30 mesi di affinamento in barrique e bottiglia. In 75 hl French oak casks and in small 225 l French oak casks and bottle for at least 30 months.
Gradazione alcolica Alcohol	14 % Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni* / over 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces. Braised and roast red meats, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

Laudana

Nizza DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca.10 gg. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks for about 10 days.
Invecchiamento Ageing process	18 mesi di affinamento in barrique e bottiglia In 75 hl French oak casks and in small 225 French oak casks and bottle at least for 18 months.
Gradazione alcolica Alcohol	14 % Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni* / over 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces. Braised and roast red meats, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Barbera d'Asti Docg Superiore

I Tre Vescovi

Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml
Barbera d'Asti DOCG Superiore - 375 ml
Barbera d'Asti DOCG Superiore - 1500 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca.10 gg. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tank.
Invecchiamento Ageing process	Almeno 6 mesi in botti di rovere da 75HL At least 6 months in 75 HL oak barrels.
Gradazione alcolica Alcohol	13,5 % Vol.*
Garde probable	8 anni* / 8 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Tasty first courses, with meat or mushroom sauces. It also is excellent with matured, spicy and marbled cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Barbera d'Asti Docg

La Leggenda

Barbera d'Asti DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13% Vol.*
Garde probable	5 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

Sorì dei Mori

Barbera d'Asti DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13,5% Vol.*
Garde probable	5 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

*Dati medi indicativi / Average data

Barbera d'Asti Docg

Barbera d'Asti

Barbera d'Asti DOCG - 1000 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13% Vol.*
Garde probable	5 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

*Dati medi indicativi / Average data

Barbera d'Asti Docg Bio

Il nostro primo vino biologico non poteva non essere una Barbera d'Asti D.O.C.G. ; dalla Vendemmia 2018 infatti la Cooperativa si è certificata come Azienda produttrice ed imbottigliatrice di vini ottenuti da uve da agricoltura biologica e ha potuto finalmente vinificare separatamente le uve dei nostri soci che già lo erano. Il vitigno Barbera è sicuramente quello che maggiormente identifica questa Cooperativa, i terreni delle nostre colline sono di natura calcareo argillosa, neutri o sub-alcalini e quindi ottimali per la coltivazione di questo vitigno. I nostri soci, con grande impegno, dedizione e sacrificio coltivano nella maniera più naturale possibile i propri vigneti per conferire alla Cooperativa uve biologiche di grande qualità. Il nostro Barbera BIO si presenta di colore rosso rubino vivo con riflessi violacei; al naso è molto fruttato con note di frutta sciroppata (pesca principalmente) con sensazioni che ricordano i petali di rosa sul finale; in bocca è asciutto, caldo e di buona struttura, decisamente molto tipico.

Our first organic wine is a Barbera d'Asti D.O.C.G. from 2018 vintage. The cooperative is fully certified as producer and bottler of wines made from organic farming grapes and has finally managed to vinify separately the grapes from our winegrowers who already were certified. The Barbera grape is for sure the most representative of the cooperative, the soils of our hills are mainly clayey and calcareous, neutral or subalkaline meaning optimal to grow this grapes. Our winegrowers cultivate with dedication, care and sacrifice and in the most natural and sustainable way their own vineyards to bring to the cooperative high quality organic grapes. Our organic Barbera has a red ruby color with purple hues; the nose is very fruity with hints of syrupy fruit (mainly peach) with aromas of roses on the finish; the palate is dry, round with a good structure, very typical.

Barbera d'Asti Bio - Vino Biologico

Barbera d'Asti DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera da agricoltura biologica 100% / Organic Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata, svinatura e avvio fermentazione malolattica. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable vinificator; racking and start malolactic fermentation.
Gradazione alcolica Alcohol	14% Vol.*
Garde probable	5 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna egregiamente primi piatti saporiti come risotti ed agnolotti, secondi piatti di carni rosse e selvaggina e formaggi più o meno stagionati. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

*Dati medi indicativi / Average data

Barbera Doc

Rive Rosse

Barbera del Monferrato DOC - 750 ml • frizzante / fizzy

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Rifermentazione in autoclave. Grape-stalks removal and pressing. Long maceration process at low temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Indicato per accompagnare salumi, minestroni, bolliti e arrosti leggeri. Accompagna bene i formaggi poco stagionati. Perfect to be paired with cold cuts, minestrone, boiled and light roast meats. It pairs well with slightly mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Rossi Doc

Tutti per uno Spadarossa

Monferrato DOC Rosso - 750 ml

Vitigno / Varietal	Cabernet Sauvignon 75%, Barbera 25%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks.
Invecchiamento Ageing process	12 mesi in barriques di rovere francese. 12 months in French oak barriques.
Gradazione alcolica / Alcohol	14 % Vol.*
Garde probable	10 anni* / 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces; braised and roast red meat, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

Tutti per uno

Monferrato DOC Rosso - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 50%, Cabernet S. 40%, Merlot 10%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks.
Invecchiamento Ageing process	12 mesi in barriques di rovere francese. 12 months in French oak barriques.
Gradazione alcolica / Alcohol	14 % Vol.*
Garde probable	10 anni* / 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with first courses with meat or mushroom sauces; braised and roast red meat, game. Good with marbled, spicy and mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Rossi Doc

Gajera
Piemonte DOC Pinot Nero - 750 ml

Vitigno / Varietal	Pinot nero / Pinot noir
Vinificazione **Winemaking**	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. L'affinamento avviene in botte grande per 6 - 9 mesi. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable vinificator. The wine ages in big oak barrel in a variable space of time, at least 6 months.
Gradazione alcolica **Alcohol**	12,5% Vol.*
Garde probable	8 anni* / years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	18° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Perfetto con antipasti di carne, affettati, primi piccanti, bolliti, stufati e formaggi di media stagionatura. The Gajera is ideal with savoured main dishes as well with braised and roasted meat.

Don Rodrigo
Piemonte DOC Albarossa - 750 ml

Vitigno / Varietal	Albarossa 100%
Vinificazione **Winemaking**	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks.
Invecchiamento **Ageing process**	6 mesi in fusti di rovere. 6 months in oak barrels.
Gradazione alcolica **Alcohol**	13 % Vol.*
Garde probable	10 anni* / 10 years*
Temperatura di servizio **Serving temperature**	18° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. The Albarossa is ideal with main dishes as well with braised and roasted meat.

*Dati medi indicativi / Average data

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Rossi Docg

Rebus

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Ruchè di Castagnole Monferrato 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspatura e pigiatura a soffice. Fermentazione a contatto con le bucce e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Grape-stalks removal and pressing; fermentation in contact with the skins and malolactic controlled fermentation in stainless steel vats.
Gradazione alcolica / Alcohol	14% Vol.*
Garde probable	6 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Rebus si sposa ottimamente in abbinamento con la selvaggina o brasati di Cervo, Cinghiale e Lepre. Tasty, complex and spicy wine, perfectly pairs aromatic recipes. Great with game as deer, boar, hare, rabbit, even cooked in the same wine sauce.

Somme Rive

Dogliani DOCG - 750 m

Vitigno / Varietal	Dolcetto 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione di circa 6 giorni a temperatura controllata che non supera i 27-29 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino travasato viene affinato a basse temperature in vasche Inox per un periodo di 6 mesi. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature of 27 to 29°C. After malolactic fermentation the wine was left to rest at low temperatures in stainless steel.
Gradazione alcolica / Alcohol	13,5% Vol.*
Garde probable	5 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	I classici piatti piemontesi tra quelli il bollito o il fritto misto. The Somme Rive is ideal with savoured main dishes as well with braised and roasted meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Rossi Doc

La Martana
Piemonte DOC Freisa - 750 ml • vivace

Vitigno / Varietal	Freisa 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Destalking and crushing of the grapes, controlled-temperature maceration in programmable tanks.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Dall'antipasto al formaggio riesce a trovare la giusta collocazione. Perfect to be paired with Perfect from hors d'oeuvres to cheeses.

Mie Gioie
Piemonte DOC Bonarda - 750 ml • frizzante / fizzy

Vitigno / Varietal	Bonarda 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Rifermentazione in autoclave. Grape-stalks removal and pressing. Long maceration process at low temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si abbina ai salumi, agli antipasti a base di verdura. Accompagna le minestre asciutte od in brodo ed i secondi piatti a base di carne rossa. Bene con i formaggi freschi o leggermente stagionati. Charcuteries, vegetable hors-d'oeuvres. It is especially recommended with pasta or soups and with red meat. Excellent with fresh or mild cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Rossi Doc

Sangiorgio
Piemonte DOC Dolcetto - 750 ml • stainless steel

Vitigno / Varietal	Dolcetto 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing; maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with light main courses, red and tasty meat.

Le Nocche
Grignolino d'Asti DOC - 750 ml • stainless steel

Vitigno / Varietal	Grignolino 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili, con eliminazione di parte dei vinaccioli. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks with removal of grape-seeds.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Indicato per gli antipasti di salumi, minestre, bollito e fritto misto di carne e verdure. Perfect to be paired with charcuteries, soups, boiled or fried meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Nebbioli Docg

Barolo

Barolo DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Nebbiolo 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Sing, maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Invecchiamento Ageing process	2 anni in botti di rovere più un anno in bottiglia. 2 years 75 HL oak cask aged, 1 year in bottle.
Gradazione alcolica Alcohol	14 % Vol.*
Garde probable	12 anni* / 12 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare arrosti di carne rossa, brasati, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi a pasta dura e formaggi stagionati. It goes well with red meat, roastbeef, game and game. It is also suitable with truffles, matured and spicy cheeses.

Barbaresco

Barbaresco DOCG - 750 m

Vitigno / Varietal	Nebbiolo 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Sing, maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Invecchiamento Ageing process	Un anno in botti di rovere, un anno in bottiglia 1 year oak cask aged and 1 year in the bottle.
Gradazione alcolica Alcohol	14 % Vol.*
Garde probable	12 anni* / 12 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale con selvaggina, piatti di carne o dai sapori intensi, formaggi di media e lunga stagionatura. It goes well with red meat, roastbeef and game. It is also suitable with matured and spicy cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Nebbiolo Doc

Settefiglie

Langhe DOC Nebbiolo - 750 ml

Vitigno / Varietal	Nebbiolo 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, adeguata macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Sing, maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Gradazione alcolica Alcohol	13,5 % Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni* / over 10 years*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale con Risotti, fritture leggere, fonduta, carni bianche, arrosti e selvaggina. It goes well with Risotti, light fried dishes, fonduta cheese sauce, white meat, roastbeef and game.

*Dati medi indicativi / Average data

Rosati

Innominato

Piemonte DOC Pinot Nero - 750 ml

Vitigno / Varietal	Pinot Nero 100%
Vinificazione Winemaking	Il mosto, dopo un breve contatto con la buccia, viene fatto fermentare a temperatura controllata (20°) per conservare nel vino fruttato e fragranza delle uve da cui proviene. The must, after a brief contact with the skin, is made to ferment at controlled temperature (20°) to preserve in the fruity wine the fragrance of the grapes from which it is produced.
Gradazione alcolica / Alcohol	13,5% Vol.*
Garde probable	2 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si accompagna bene agli antipasti saporiti, ai formaggi freschi o leggermente erborinati; ottimo con il pesce, in particolare con primi e risotti ai sapori di mare. It pairs well with tasty hors d'oeuvres, with fresh or slightly marbled cheeses; perfect with fish, particularly with pasta and risotto with seafood.

Rosa di Rovo

Vino Rosato - 750 m

Vitigno / Varietal	Uve aromatiche
Vinificazione Winemaking	Il mosto, dopo un breve contatto con la buccia, viene fatto fermentare a temperatura controllata (20°) per conservare nel vino fruttato e fragranza delle uve da cui proviene. The must, after a brief contact with the skin, is made to ferment at controlled temperature (20°) to preserve in the fruity wine the fragrance of the grapes from which it is produced.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	2 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si accompagna bene agli antipasti saporiti, ai formaggi freschi o leggermente erborinati; ottimo con il pesce. Servito molto fresco con una punta di gin diventa un gradevole, stimolante ed intrigante aperitivo. It pairs well with tasty hors d'oeuvres, with fresh or slightly marbled cheeses; perfect with fish. If served very cool with a splash of gin it becomes a pleasant and intriguing aperitif.

*Dati medi indicativi / Average data

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Classici frizzanti

La Briccona

Barbera del Monferrato DOC - 750 ml • frizzante/fizzy

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing; maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Gradazione alcolica / Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfect to be paired with cold cuts, minestrone, boiled and light roast meats. It pairs well with slightly mature cheeses.

Aurì Bianco

Vino bianco - 750 ml • frizzante/fizzy

Vitigno / Varietal	Uve bianche 100%
Vinificazione Winemaking	Pressatura diretta delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16-19°C) in vasche d'acciaio. Direct pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature stainless steel tanks at 16-19°C.
Gradazione alcolica Alcohol	12% Vol.*
Garde probable	12 mesi*/ 12 months
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Un vino quotidiano piacevole con grado alcolico contenuto, fruttato e secco. Molto versatile è ideale dall'aperitivo alle grigliate di carne o pesce. An everyday pleasant white wine with a low alcohol content, fruity with a dry taste. Very versatile to be paired from appetizer to grilled meat and fish.

*Dati medi indicativi / Average data

Classici Doc

Le Tane
Piemonte DOC Barbera - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Fermentazione di 8-10 giorni a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Fermentation during 8/10 days at controlled temperature in a programmable steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	1-3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	E' il vino Barbera che più si addice per il consumo quotidiano, moderatamente alcolico, gradevolmente fruttato e dal sapore asciutto o leggermente abboccato. E' un vino che può accompagnare tutti i piatti, dall'antipasto. This is the most perfect Barbera wine to be drunk every day, with a moderate alcoholic content, pleasantly fruity with a dry or slightly sweetish taste. A wine that can be paired with all courses, from hors d'oeuvres to cheeses.

Riocrosio
Piemonte DOC Dolcetto - 750 ml

Vitigno / Varietal	Dolcetto 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing; maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	2-3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna i primi piatti delicati, le carni rosse e saporite. Perfect to be paired with light main courses, red and tasty meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Classici Doc

Ramaudio
Piemonte DOC Rosso - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera, Freisa e Dolcetto per almeno il 60% , a volte completato con Merlot e/o Cabernet Sauvignon Barbera, Freisa and Dolcetto for almost 60%, sometime Merlot and/or Cabernet Sauvignon for remaining part of the blend.
Vinificazione Winemaking	Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable vinificator; racking and start malolactic fermentation. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks with removal of grape-seeds.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	2-3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna molto bene i salumi, le carni bianche oppure i formaggi con confetture a fine pasto. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

Montecroce
Piemonte DOC Cortese - 750 m

Vitigno / Varietal	Cortese 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica Alcohol	11,5% Vol.*
Garde probable	1-3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Le sue qualità lo rendono molto adatto ad accompagnare gli antipasti, i piatti di pesce e nei mesi estivi, servito fresco, è ideale per tutto il pasto. Its qualities makes it very suitable to be paired with hors d'oeuvres, fish and in summer, when served cool, it is perfect for the entire meal.

*Dati medi indicativi / Average data

Bianchi Docg

Il Griso
Roero Arneis DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Arneis 100%
Vinificazione **Winemaking**	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica / **Alcohol**	13,5% Vol.*
Garde probable	3 anni* / years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10-12° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Può essere servito come aperitivo. Ideale con piatti delicati, primi piatti non troppo elaborati ed antipasti magri o di pesce. Can be served as aperitif and it's perfect with delicate dishes, pasta dishes prepared and not too light appetizers or fish.

Dorato
Gavi del comune di Gavi DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Cortese 100%
Vinificazione **Winemaking**	Fermentazione a temperatura controllata a 15°-17° C. Fermentation at controlled temperature between 15°-17° C.
Gradazione alcolica **Alcohol**	12,5% Vol.*
Garde probable	3 anni* / years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10-12° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Eccellente come aperitivo, si gusta al meglio con antipasti freddi, piatti di pesce e frutti di mare. Hors-d'oeuvres, light first courses, fish, crustaceans, white meats. It goes well with fresh or mild cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Bianchi Doc

Corte Monghisio
Piemonte DOC Sauvignon - 750 ml

Vitigno / Varietal	Sauvignon Blanc 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura, diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con maturazione su fecce nobili. Crushing, destemming and soft pressing of grapes. Decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica Alcohol	12% Vol.*
Garde probable	3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ottimo come aperitivo per accompagnare preparazioni tipicamente salate. Squisito in abbinamento a un pasto di pesce e molto adatto anche a primi con sughi di verdure e a fritture di carni bianche. Excellent as aperitif with savoury or salty appetizers. Perfect with fish, it also pairs greatly with first dishes with light vegetables sauces or with fried white meat.

Lipiai
Monferrato DOC Bianco - 750 ml

Vitigno / Varietal	Muller Thurgau 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica Alcohol	12% Vol.*
Garde probable	3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna minestre e creme, piatti a base di uova, paste asciutte e risotti con salse a base di pesce, secondi piatti delicati. Soups and creams, eggs, pasta and risottos made with fish, light main courses.

*Dati medi indicativi / Average data

Bianchi Doc

Verdemare
Cortese dell'alto Monferrato DOC - 750 ml • frizzante/fizzy

Vitigno / Varietal	Cortese 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature. Refermentation in pressure tank.
Gradazione alcolica Alcohol	11,5% Vol.*
Garde probable	2 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna antipasti freschi di verdure, insalate, primi piatti leggeri e secondi piatti a base di carni magre o pesce. Goes well with vegetable hors-d'oeuvres, salads, light first courses, meat and fish.

Le Masche
Piemonte DOC Chardonnay - 750 ml

Vitigno / Varietal	Chardonnay 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Può essere servito come aperitivo, si adatta bene agli antipasti magri, alle minestre asciutte ed ai secondi piatti a base di uova o pesce. Aperitif wine, it goes well with light hors-d'oeuvres, soups, eggs and fish.

*Dati medi indicativi / Average data

Magnum Doc

Piemonte Barbera
Piemonte DOC Barbera - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Fermentazione di 8-10 giorni a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Fermentation during 8/10 days at controlled temperature in a programmable steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13% Vol.*
Garde probable	2-3 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	E' il vino Barbera che più si addice per il consumo quotidiano, moderatamente alcolico, gradevolmente fruttato e dal sapore asciutto o leggermente abboccato. E' un vino che può accompagnare tutti i piatti, dall"antipasto. This is the most perfect Barbera wine to be drunk every day, with a moderate alcoholic content, pleasantly fruity with a dry or slightly sweetish taste. A wine that can be paired with all courses, from hors d'oeuvres to cheeses.

Piemonte Dolcetto
Piemonte DOC Dolcetto - 750 ml

Vitigno / Varietal	Dolcetto 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing; maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna i primi piatti delicati, le carni rosse e saporite. Perfect to be paired with light main courses, red and tasty meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Magnum Doc

Piemonte Cortese
Piemonte DOC Cortese - 750 ml

Vitigno / Varietal	Cortese 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica Alcohol	11,5% Vol.*
Garde probable	1-3 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Le sue qualità lo rendono molto adatto ad accompagnare gli antipasti, i piatti di pesce e nei mesi estivi, servito fresco, è ideale per tutto il pasto. Its qualities makes it very suitable to be paired with hors d'oeuvres, fish and in summer, when served cool, it is perfect for the entire meal.

La Briccona
Barbera del Monferrato DOC - 750 ml • frizzante/fizzy

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Rifermentazione in autoclave. Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable vinificator. Re-fermentation in pressured tank.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Indicato per accompagnare salumi, minestroni, bolliti e arrosti leggeri. Accompagna bene i formaggi poco stagionati. Perfect to be paired with cold cuts, minestrone, boiled and light roast meats. It pairs well with slightly mature cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Spumanti

I Tre Vescovi Rosè

Metodo classico Brut - Vino spumante di Qualità - 750 ml

Vinificazione **Winemaking**	Metodo classico o Champenoise: dopo una prima fermentazione in piccole botti di circa tre mesi il vino viene fatto fermentare una seconda volta in bottiglia per 24 mesi per la prima sboccatura. (Seguiranno altre sboccature a 36 mesi. 48 mesi ecc.) Classic Method or Champenoise: after the first 3 months fermentation in small oak barrels, the wine is refermented in the bottle for 24 months for the first degorgement. After this another two "degorgement" (36 and 48 months).
Gradazione alcolica **Alcohol**	12,5% Vol.*
Garde probable	10 anni*/ years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10-12° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Per la sua complessità olfattiva e gustativa, riteniamo possa accompagnare un pasto completo, confermando la duttilità propria del vino da cui trae le origini. Because of its complexity, it's great as an aperitif but we believe it really pairs well everyday meal.

Cellino

Piemonte DOC Cortese extra dry- 750 ml

Vitigno / **Varietal**	Cortese 100%
Vinificazione **Winemaking**	In autoclave, permanenza dello spumante sui lieviti di fermentazione per almeno 3 mesi. (metodo Charmat). In pressured tank, the must remains on the fermentation yeasts for at least 3 months (Charmat Lungo).
Gradazione alcolica **Alcohol**	12% Vol.*
Garde probable	2 anni*/ years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	8-10° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Vino aperitivo, accompagna gli antipasti leggeri, i piatti a base di pesce e carni bianche. Perfect as aperitif, light appetizers, fish and white meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Spumanti

Castel del Mago Brut

Pinot-Chardonnay Brut
Vino spumante di qualità - 750 ml - sparkling

Pinot-Chardonnay Brut
Vino spumante di qualità - 1500 ml - sparkling

Vitigno / Varietal	Pinot Nero e Chardonnay / Pinot Noir and Chardonnay
Vinificazione **Winemaking**	In autoclave, permanenza dello spumante sui lieviti di fermentazione per almeno 6 mesi. (metodo Charmat Lungo). In pressured tank, the must remains on the fermentation yeasts for at least 3 months (Charmat Lungo).
Gradazione alcolica / **Alcohol**	12,5% Vol.*
Garde probable	4 anni* / years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Perfetto come aperitivo, accompagna gli antipasti leggeri, i piatti a base di pesce e dessert di ogni genere. Aperitif wine, it pairs well with light appetizers, fish courses and all desserts.

*Dati medi indicativi / Average data

Spumanti dolci

Valamasca

Asti DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Moscato 100%
Vinificazione **Winemaking**	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Grape pressing. Grape decantation and re-fermentation in pressured tank with additional selected yeasts.
Gradazione alcolica / **Alcohol**	7% Vol.*
Garde probable	2 anni* / years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole e dessert in genere. Perfect to be paired with hazel-nut cakes, Italian panettone and all dessert.

Castel del mago

Piemonte DOC Brachetto
Vino spumante di qualità dolce - 750 ml

Vitigno / Varietal	Brachetto 100%
Vinificazione **Winemaking**	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. In pressured tank, the must remains on the fermentation yeasts for at least 3 months (Charmat Lungo).
Gradazione alcolica **Alcohol**	6,5% Vol.*
Garde probable	4 anni* / years
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Si accompagna a crostate di frutta, frutti di bosco e frutta sciroppata. Bene con i biscotti secchi. Fruit tarts, wild berries, syrupy fruit and cookies.

*Dati medi indicativi / Average data

Spumanti

Ca' du Re

Piemonte DOC Pinot Nero Spumante Rosè Brut
Vino spumante di qualità - 750 ml

Vitigno / Varietal	Pinot Nero 100%
Vinificazione Winemaking	Spremitura soffice delle uve, fermentazione a bassa temperatura e successivamente rifermentazione in autoclave per la presa di spuma per almeno 6 mesi. Soft pressing of the grapes, fermentation at low temperature and then second fermentation in the autoclave for at least 6 months.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Garde probable	4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Non accontentatevi di gustarlo solo come aperitivo, queste bollicine sono ottime per accompagnare freschi antipasti estivi, primi e secondi piatti a base di pesce , roastbeef, torte salate e pasticceria secca. Do not enjoy it only as an aperitif, these bubbles are excellent to be paired with fresh summer appetizers, first and second fish dishes, roastbeef, savory pies and dry pastries.

Castel del Mago Rosè

Vino spumante extra dry - 750 ml

Vitigno / Varietal	Uve rosse / Red grapes
Vinificazione Winemaking	In autoclave, permanenza dello spumante sui lieviti di fermentazione per almeno 3 mesi. (metodo Charmat) In pressured tank, the must remains on the fermentation yeasts for at least 3 months (Charmat Lungo).
Gradazione alcolica Alcohol	12% Vol.*
Garde probable	4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Vino aperitivo, accompagna gli antipasti leggeri, i piatti a base di pesce e dessert di ogni genere. Aperitif wine, it pairs well with light appetizers ,fish courses and all desserts.

*Dati medi indicativi / Average data

Vini da dessert

Nivasco

Piemonte DOC Brachetto - 750 ml

Vitigno / Varietal	Brachetto 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Grape pressing. Grape decantation and re-fermentation in pressured tank with additional selected yeasts.
Gradazione alcolica Alcohol	6% Vol.*
Garde probable	2 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si accompagna a crostate di frutta, torta di nocciole, frutti di bosco e frutta sciroppata. Bene con i biscotti secchi e sufflè al cioccolato! Fruit tarts, wild berries, hazelnut cake, chocolate sufflé, syrupy fruit and cookies.

Valamasca

Moscato d'Asti DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Moscato 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Grape pressing. Grape decantation and re-fermentation in pressured tank with additional selected yeasts.
Gradazione alcolica Alcohol	5% Vol.*
Garde probable	2 anni* / years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole e dessert in genere. Perfect to be paired with hazelnut cakes, Italian panettone and all dessert.

*Dati medi indicativi / Average data

VINCHIO - VAGLIO SERRA

Vini da dessert

Monbrusato
Piemonte DOC Moscato Passito - 375 ml

Vitigno / Varietal	Moscato 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese da 225 litri. Grape crushing and pressing. Decantation and slow fermentation in small French oak casks of 225 liters.
Gradazione alcolica Alcohol	11,5% Vol.*
Garde probable	5 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole, lo zabaione e i dessert in genere. Perfect to be paired with hazelnut cakes, biscuits, "zabaione" and all dessert.

Vigne Rare
Piemonte DOC Moscato - 750 ml

Vitigno / Varietal	Moscato 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Grape pressing. Grape decantation and re-fermentation in pressured tank with additional selected yeasts.
Gradazione alcolica Alcohol	5,5% Vol.*
Garde probable	2 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole, zabaione e dessert in genere. Perfect to be paired with hazelnut cakes, Italian panettone, "zabaione" and all dessert.

*Dati medi indicativi / Average data

Vini da dessert

Perla Rossa
Vino rosso da uve stramature - 500 ml

Vitigno / Varietal	Uve rosse stramature / Ripe red grapes
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese da 225 litri. Slow fermentation of the most, Short passage in small French oak barrique.
Gradazione alcolica Alcohol	11,5% Vol.*
Garde probable	5 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ottimo come aperitivo e digestivo, assolutamente da provare con torte al cioccolato o cioccolato fondente. Perfect as aperitif and digestive, to be absolutely paired with chocolate cakes or plain chocolate.

Pancratium
Vino aromatizzato - 500 ml

Ingredienti / Varietal	Barbera d'Asti, zucchero, alcol, estratti di erbe aromatiche, come China Calissaia, Cinchona, Rabarbaro, Genziano e spezie. Barbera d'Asti, sugar, alcohol, herb extracts among which Cinchona, Calisaya, Rhubarb, Gentian and Spices.
Gradazione alcolica Alcohol	16% Vol.*
Garde probable	4 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Ottimo come aperitivo e digestivo, assolutamente da provare con torte al cioccolato o cioccolato fondente. Perfect as aperitif and digestive, to be absolutely paired with chocolate cakes or plain chocolate.

*Dati medi indicativi / Average data

Grappe

Grappa Nivasco

Grappa di Brachetto - 500 ml

Vitigno / Varietal	Brachetto 100%
Vinificazione Winemaking	Distillazione Distillation
Gradazione alcolica Alcohol	42% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	16-18° C.

Grappa Vigne Rare

Grappa di Moscato - 500 ml

Vitigno / Varietal	Moscato 100%
Vinificazione Winemaking	Distillazione Distillation
Gradazione alcolica Alcohol	42% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	16-18° C.

*Dati medi indicativi / Average data

Grappe

Grappa Sinquantesim

Grappa di Barbera - 500 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Distillazione Distillation
Gradazione alcolica Alcohol	42% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	16-18° C.

Grappa Vigne Vecchie

Grappa di Barbera - 500 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Distillazione Distillation
Gradazione alcolica Alcohol	42% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	16-18° C.

Grappa Vigne Vecchie

Grappa di Barbera - 1500 ml

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Distillazione Distillation
Gradazione alcolica Alcohol	42% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	16-18° C.

*Dati medi indicativi / Average data

Grandi formati

Cassette in legno

Barbera d'Asti DOCG - 3L

Vigne Vecchie del cinquantenario *Vigne Vecchie* *I Tre Vescovi*

Grandi formati

Cassette in legno

Barbera d'Asti DOCG - 5L

Vigne Vecchie del cinquantenario *Vigne Vecchie* *I Tre Vescovi*

Confezioni regalo

C2
conf. in cartone
2 bott. da 750 ml

C3
conf. in cartone
3 bott. da 750 ml

C4
conf. in cartone
4 bott. da 750 ml

C6
conf. in cartone
6 bott. da 750 ml

C1M
conf. in cartone
1 bott. da 1500

C1
conf. in cartone
1 bott. da 750 ml

S1N
conf. 1 bott. 750 ml
Sei Vigne Insynthesis

V3
valigietta cartone
da 3 bottiglie

V2
valigietta cartone
da 2 bottiglie

Confezioni regalo

L2
cassetta legno
2 bott. da 750 ml

L4
cassetta legno
4 bott. da 750 ml

L3
cassetta legno
3 bott. da 750 ml

L1M
cassetta legno
1 bott. da 1500 ml

L6
cassetta legno
6 bott. da 750 ml

SGBR
conf. 1 bott.
grappa Brachetto

SP
conf. 1 bott.
Pancratium

SGBAM
conf. 1 bott. 1,5 l
grappa Barbera

SGBA
conf. 1 bott. 0,5 l
grappa Barbera

SGMO
conf. 1 bott. 0,5 l
Grappa Moscato
Vigne Rare

La Qualità servita in caraffa

La tua piccola cantina tiene alta la Qualità giorno dopo giorno sino all'ultimo bicchiere.

Bag-in-box Piemonte Doc

Coste Saracene

Piemonte DOC Rosso - 3 L

Vitigno / Varietal	Nebbiolo 100%
Vinificazione Winemaking	Fermentazione di 8-10 giorni a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Abbinamento con piatti a base di carne di manzo, pollo e maiale. Ottimo con gli affettati e con i formaggi stagionati, ma anche con primi delicati come risotti o ricchi come le lasagne. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box Barbera Doc

De Viginti

Piemonte DOC Barbera - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Fermentazione di 8-10 giorni a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Fermentation during 8/10 days at controlled temperature in a programmable steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Vino di media struttura e di buona gradazione alcolica, frutto di accurate selezioni al conferimento. Vino a tutto pasto, non teme il confronto con piatti anche piuttosto strutturati. This medium body wine with good alcohol content is the result of drastic selection directly from the vineyard. Very versatile and food friendly wine may also match stronger dishes.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box Barbera Doc

Le Tane

Piemonte DOC Barbera - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Fermentazione di 8-10 giorni a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Fermentation during 8/10 days at controlled temperature in a programmable steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	E' il vino Barbera che più si addice per il consumo quotidiano, moderatamente alcolico, gradevolmente fruttato e dal sapore asciutto o leggermente abboccato. E' un vino che può accompagnare tutti i piatti, dall'antipasto ai primi con ragù di carne fino ai secondi di carni bianche e rosse ed ai formaggi di ogni genere. This is the most perfect Barbera wine to be drunk every day, with a moderate alcoholic content, pleasantly fruity with a dry or slightly sweetish taste. A wine that can be paired with all courses, from hors d'oeuvres to cheeses.

Ulisse

Piemonte DOC Barbera - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable stainless steel vats.
Gradazione alcolica Alcohol	13,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati. Perfect to be paired with tasty first courses,with meat and cheese.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box Piemonte Doc

Riocrosio
Piemonte DOC Dolcetto - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Dolcetto 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing; maceration process at controlled temperature in programmable machines.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna i primi piatti delicati, le carni rosse e saporite. Perfect to be paired with light main courses, red and tasty meat.

Ca' del Sandri
Piemonte DOC Grignolino - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Grignolino 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili, con eliminazione di parte dei vinaccioli. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks with removal of grape-seeds.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Indicato per gli antipasti di salumi, minestre, bollito e fritto misto di carne e verdure. Perfect to be paired with charcuteries, soups, boiled or fried meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box Piemonte Doc

Moscarella
Piemonte DOC Freisa - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Freisa 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Destalking and crushing of the grapes, controlled-temperature maceration in programmable tanks.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Dall'antipasto al formaggio riesce a trovare la giusta collocazione. Perfect to be paired with Perfect from hors d'oeuvres to cheeses.

La Baloca
Piemonte DOC Bonarda - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Bonarda 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Si abbina ai salumi, agli antipasti a base di verdura. Accompagna le minestre asciutte od in brodo ed i secondi piatti a base di carne rossa. Bene con i formaggi freschi o leggermente stagionati. Charcuteries, vegetable hors-d'oeuvres. It is especially recommended with pasta or soups and with red meat. Excellent with fresh or mild cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box

Ramaudio
Piemonte DOC Rosso - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Freisa, Dolcetto e Barbera 60%. Cabernet e Merlot per la restante parte del blend. Freisa, Dolcetto and Barbera 60%. Cabernet and Merlot for remaining part of the blend.
Vinificazione **Winemaking**	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili, con eliminazione di parte dei vinaccioli. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks with removal of grape-seeds.
Gradazione alcolica **Alcohol**	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio **Serving temperature**	18° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Anche il Piemonte Doc Rosso è un vino che si addice per il consumo quotidiano, moderatamente alcolico, gradevolmente fruttato e dal sapore asciutto o leggermente abboccato. E' un vino che può accompagnare tutti i piatti. Even the Piemonte Doc Rosso is wine, with a moderate alcohol content, that can be paired with everyday meals.

Aurì Rosso
Vino Rosso - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Uve rosse autoctone / Red indigenous grapes
Vinificazione **Winemaking**	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Fermentation during 8/10 days at controlled temperature in a programmable steel vats.
Gradazione alcolica **Alcohol**	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio **Serving temperature**	18° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	E' il vino rosso che più si addice per il consumo quotidiano, moderatamente alcolico, gradevolmente fruttato e dal sapore asciutto o leggermente abboccato. E' un vino che può accompagnare tutti i piatti, dall'antipasto ai primi con ragù di carne fino ai secondi di carni bianche e rosse ed ai formaggi di ogni genere. This is the most perfect wine to be drink every day, with a moderate alcoholic content, pleasantly fruity with a dry or slightly sweetish taste. A wine that can be paired with all courses, from hors d'oeuvres to cheeses.

Bag-in-box

Rosa di Rovo
Vino Rosato - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Uve aromatiche / Aromatic grapes
Vinificazione **Winemaking**	Il mosto, dopo un breve contatto con la buccia, viene fatto fermentare a temperatura controllata (20°) per conservare nel vino fruttato e fragranza delle uve da cui proviene. The must, after a brief contact with the skin, is made to ferment at controlled temperature (20°) to preserve in the fruity wine the fragrance of the grapes from which it is produced.
Gradazione alcolica **Alcohol**	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio **Serving temperature**	10° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Si accompagna bene agli antipasti saporiti, ai formaggi freschi o leggermente erborinati; ottimo con il pesce. Servito molto fresco con una punta di gin diventa un gradevole, stimolante ed intrigante aperitivo. Arengo is a young Barbera, modern style with a moderate alcohol content, well balanced and with a great fruity taste of ripe Barbera grape. Arengo is surely the best deal for your meal, from starter to dessert.

La Casinera
Langhe DOC Bianco - 3 L

Vitigno / Varietal	Uve bianche / White grapes
Vinificazione **Winemaking**	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica **Alcohol**	13,5% Vol.*
Temperatura di servizio **Serving temperature**	8-10° C.
Accostamenti gastronomici **Food pairings**	Può essere servito come aperitivo. Ideale con piatti delicati, primi piatti non troppo elaborati ed antipasti magri o di pesce. Can be served as aperitif and it's perfect with delicate dishes, pasta dishes prepared and not too light appetizers or fish.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box Piemonte Doc

Archisio
Piemonte DOC Bianco - 3 L

Vitigno / Varietal	Uve bianche autoctone/ White indigenous grapes
Vinificazione Winemaking	Pressatura diretta delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16-19°C) in vasche d'acciaio. Direct pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature stainless steel tanks at 16-19°C.
Gradazione alcolica Alcohol	13% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Un vino piacevole di buon corpo che accompagnerà antipasti piemontesi tipici come il vitello tonnato o piatti di pesce. An enjoyable medium body white that you can combine with typical Piedmontese starters such as vitello tonnato or light fishes.

Aurì Bianco
Vino Bianco - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Uve bianche/ White grapes
Vinificazione Winemaking	Pressatura diretta delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16-19°C) in vasche d'acciaio. Direct pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature stainless steel tanks at 16-19°C.
Gradazione alcolica Alcohol	12% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Un vino quotidiano piacevole con grado alcolico contenuto, fruttato e secco. E' molto versatile e può accompagnare qualunque tipo di piatti dagli amuse bouche dell'aperitivo a formaggi medio stagionati. An everyday pleasant white wine with a low alcohol content, fruity with a dry taste. Very versatile to be paired with any kind of food from amuse bouche to middle cheeses.

*Dati medi indicativi / Average data

Bag-in-box Piemonte Doc

Le Masche
Piemonte DOC Chardonnay - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Chardonnay 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
Gradazione alcolica Alcohol	12,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Può essere servito come aperitivo, si adatta bene agli antipasti magri, alle minestre asciutte ed ai secondi piatti a base di uova o pesce. Aperitif wine, it goes well with light hors-d'oeuvres, soups, eggs and fish.

Montecroce
Piemonte DOC Cortese - 3 L / 10L

Vitigno / Varietal	Cortese 100%
Vinificazione Winemaking	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks with removal of grape-seeds.
Gradazione alcolica Alcohol	11,5% Vol.*
Temperatura di servizio Serving temperature	8-10° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Indicato per gli antipasti di salumi, minestre, bollito e fritto misto di carne e verdure. Perfect to be paired with charcuteries, soups, boiled or fried meat.

*Dati medi indicativi / Average data

Botti per bag-in-box

Con questa pratica e raffinata botticella puoi dare la giusta eleganza al vino da mettere in tavola tutti i giorni.

Give elegance to your wine and put it on your table everyday with this convenient and sophisticated little barrel for bag-in-box.

Botte per Bag-in-box

Solo per sacca da bag da 3 litri
Only for 3 liters bag

Botte per Bag-in-box

Per scatola completa BIB da 10 litri
For full carton of 10 liters BIB