

23 > PIEMONTE - MALGRÀ

Le età delle Barbere firmate Malgrà

La filosofia produttiva dell'azienda vitivinicola Malgrà si basa sul principio che la terra, quale elemento naturale, contiene già in sé, allo stato di potenza, tutte le proprie possibilità di evoluzione ed espressione futura. Partendo dal vigneto Malgrà lavora per estrarre quel vino che un particolare terreno custodisce già nel proprio cuore. L'azienda propone al mercato tutti i grandi vini piemontesi, ma nasce come produttrice di Barbera d'Asti; una buona parte dei vigneti si trova infatti nella zona di Nizza. Con l'intento di dare alla Barbera un'immagine diversa, che non si limiti a considerarla solo un vino da pasto, Malgrà ha presentato al Vinitaly quattro interpretazioni, per struttura, ottenute attraverso diverse vinificazioni e invecchiamenti. La **Briga della Mora** è una Barbera giovane e fresca, vinificata in acciaio e completata da una piccola percentuale affinata in barrique dell'annata precedente. La **Fornace di Cerreto** è una Barbera un po' più consapevole che si eleva in botte grande per poi passare all'acciaio mantenendo la presenza del frutto senza che prevalga il legno. La matura **Mora di Sassi**, cru da 3,5 ettari di vigneto esposti a mezzogiorno, ha la maturità e l'equilibrio conferiti da 12 mesi di barrique e un sapore armonico ed elegante che lascia stupefatti. Completa il ciclo di vita la moderna Gaiana. Tutte sono il frutto dell'attento lavoro firmato dall'enologo Giuliano Noè, considerato uno dei padri della Barbera.

**Mora di Sassi
Nizza Barbera d'Asti
Superiore Doc 2005**



**Fornace di Cerreto
Barbera d'Asti Superiore
Doc 2007**



Carta d'identità

Anno di fondazione: 2001

Ettari vitati: 64 e 40 in affitto

Principali vitigni: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Cortese, Brachetto, Moscato

Bottiglie/anno: 1.800.000

Fondatori: Nico Conta, Massimiliano Diotto, Ezio e Giorgio Chiarle

Indirizzo: Via Nizza, 12
Bazzana di Mombaruzzo (Asti)

☎ 0141.726377

✉ wine@malgra.it

www.malgra.it

FORNACE DI CERRETO

Uve: Barbera. Breve affinamento in botti, poi in acciaio

Gradi: 13,5% vol.

Bottiglie: 25.000

MORA DI SASSI

Uve: Barbera Malolattica in barrique, affinamento in barrique per 12 mesi

Gradi: 14% vol.

Bottiglie: 8.000

BRIGA DELLA MORA

Uve: Barbera. Affinamento in acciaio, 15% Briga della vendemmia precedente affinata in barrique per 12 mesi. **Gradi:** 13,5% vol.

Bottiglie: 30.000

**Briga della Mora
Barbera d'Asti
Docg 2008**



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it