

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2008

Distribuito da
RCS Libri

○
Lm

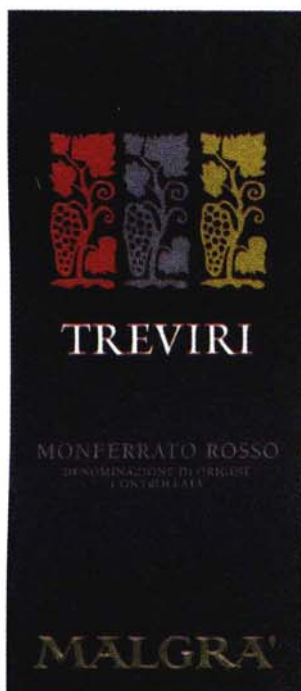
Malgra'

M'
MALGRA'
Azienda Vitivinicola

Malgrà è il soprannome del matto del paese, innovatore perso nelle sue vigne, conoscitore del territorio e delle sue ricchezze. L'Azienda Agricola Malgrà nasce per volontà di quattro amici, Nico Conta, Massimiliano Diotto, Ezio e Giorgio Chiarle, tutti portatori di lunghe e differenti esperienze nel mondo vinicolo. L'obiettivo è quello di interpretare il vigneto liberi da condizionamenti pregiudiziali, forti di una competenza e di una lunga conoscenza del territorio. Nel 2005 i quattro soci fondatori di Malgrà si sono uniti alla famiglia Boccione, già titolare dell'azienda vitivinicola Nervi-Gattinara dando così origine al gruppo "Tenute e Case Vinicole Italiane Malgrà Spa".

Tenute e Case Vinicole Italiane Malgrà Spa

Via Nizza, 12 - 14046 Mombaruzzo (AT) - tel. 0141725055 fax 0141702726 - wine@malgra.it - www.malgra.it - Responsabili della produzione: Ezio Chiarle, Massimiliano Diotto (Enologo), Giorgio Chiarle (Agronomo) - Anno di avviamento aziendale: 2001 - Vini prodotti: 33 - Bottiglie prodotte: 950.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 115 - Percentuale uve/vini acquistati: 10% delle uve - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: non prevista



Le impressioni del produttore

Ottima la maturazione del Cabernet Sauvignon nell'annata 2005. Sia all'olfatto che al gusto si riscontra un bell'equilibrio tra le note floreali, fruttate e speziate. Particolare espressione del territorio per questo vitigno internazionale.

Massimiliano Diotto

Monferrato Rosso Treviri 2005

88

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 28

Sensazioni: *la sua cremosa fittezza, la sua dote prima. La sua dolcezza olfattiva di tabacco da pipa, di cedro e di balsamo, la sua suadanza qualificante e assoluta, la sue successive virtù, non seconde a nessuna. Non solo: un'eccellenza che fonda sulla pulizia enologica d'esecuzione, sull'integrità ossidativa residua del frutto e dei suoi gusto-aromi (inossidati perciò ancora al colore ben neri), sulla glassa dolce e mentosa della sua nera confettura di frutti del bosco, di ciliegia di ribes e mora. Una gran morbida e densa, squisita dolcezza di bocca, un sapore così slanciato sul morbido, con tutto l'aroma dolce del rovere che apre la scena palatale, che poi... no, non v'è amaro in deglutizione. E la souplesse che si distende, e che lo domina totale.*

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 22-06-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: B - Prima annata di produzione: 2001 - Produzione media annuale bottiglie : 5.000 - Uve: Cabernet Sauvignon - Nome e superficie vigneto/i: Sant'Agata 2 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Nizza Monferrato - Esposizione e altimetria: sud 200 m s.l.m. - Tipo di terreno: calcareo-argilloso - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 4.500 piante/ha - Età media delle viti: 10 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 65 qli 1,44 Kg - Periodo vendemmia: fine settembre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio - Temperatura: 30°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: fermentini coibentati e termocondizionati - Durata: 6 giorni - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere di Allier - Capacità: 2,25 hl - Età: nuovo - Durata passaggio: 12 mesi - Stabilizzazione del prodotto: a freddo

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM e/o www.lucamaroni.com

Malgra'

M'
MALGRA'
Azienda Vitivinicola

Malgrà is the nickname of the village fool, an innovator lost in his vineyards, an expert of the land and its richness.

Malgrà winery is born for will of four friends: Nico Conta, Massimiliano Diotto, Ezio and Giorgio Chiarle, all holders of long and different experiences in the wine world. The purpose is interpreting the vineyard, free of prejudice, based on a competence and a long knowledge of the soil.

*In 2005 the four founders joined the Bocciolone family, already owner of the **Nervi – Gattinara** firm, and they together founded the Tenute e Case Vinicole Italiane Malgrà spa.*

Monferrato Rosso Treviri 2005

88

Body: 31 – Balance: 29 – Integrity: 28

Tasting Notes:

creamy deepness, first of all. Sweet aroma of tobacco with balsamic scents, smooth as no other one, Treviri is excellent for the perfection in production process. Ripe but not oxidized and for this reason with a red deep colour Treviri is sweet in taste, rich as a jam of cherries, ribes and blackberries.

Smoothness, sweetness and harmony are the three drivers of this wine!

Vine & Wine Notes:

Tasting date: *22nd June, 2007* – Red Wine – Price: *B* – First Vintage: *2001* – Average yearly production: *5.000 btl*s – Grapes: *Cabernet S.* – Vineyards: *Sant'Agata 2,00 hectares* – Town: *Nizza Monferrato* – Exposure and altimetry: *Southern, 200 m.* – Soil: *calcareous-clayey* – Growing system: *Guyot with 4.500 feet per ha* – Vineyard Age: *10 years* – Yield per ha: *6.500 kg (1,44 kg per foot)* – Harvest period: *late September* – Fermentation Vats: *Stainless steel* – Temperature: *controlled* – Fermentation time: *6 days* – Malo-lactic Fermentation: *yes, complete* – Oak refining: *yes, 12 months, new barrique, allier oak, 225 litres* – Cold stabilization.

Producer's impressions

The ripening of vintage 2005 Cabernet Sauv. is excellent. Both in smell and in taste we find out a good balance among floral, fruity and spiced notes.

A particular expression of the soil for this international grape.

Massimiliano Diotto