

Luca Maroni



# GUIDA DEI VINI ITALIANI 2008



L'UNICA CON  
IL METODO DI VALUTAZIONE  
PER SCEGLIERE  
I VINI PIÙ PIACEVOLI



Distribuito da  
**RCS** Libri



Lm

# MALGRA'

## VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

### MONFERRATO ROSSO TREVIRI 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
88	31	29	28	8,14	6,72	7,43

A - B - 5.000 - Cabernet Sauvignon - carni rosse - brasate/salsate/fritte; carne - 22-06-07

### BARBERA D'ASTI BRIGA DELLA MORA 2006

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
84	29	27	28	8,64	8,03	8,34

A - 38.000 - Barbera - pasta/riso con salse di panna e formaggi; carne - 22-06-07

### BARBERA D'ASTI GAIANA 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
84	30	27	27	7,66	7,85	7,76

B - 30.000 - Barbera - pizze/focacce/torte salate; carne - 22-06-07

### BARBERA D'ASTI MORA DI SASSI 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
83	31	26	26	6,8	6,88	6,84

D - 10.000 - Barbera - legumi; carne - 22-06-07

### CHARDONNAY INNUCE 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
81	27	27	27	7,3	6,86	7,08

B - 12.000 - Chardonnay - formaggi freschi; primi piatti - 22-06-07

### GAVI POGGIO BASCO 2006

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
81	25	28	28	7,41	7,25	7,33

B - 20.000 - Cortese - primi piatti - 22-06-07

### COL DEI RONCHI BRUT CUVÉE MALGRA' SA

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
77	25	26	26	6,43	5,88	6,16

C - 5.000 - Cortese 50%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 20% - pizze/focacce/torte salate; antipasti - 22-06-07

## COMMENTO CONCLUSIVO

Malgra' è produttore non solo di consistenza maestosa, i suoi vini performano gagliardi anche in morbidezza, in definizione enologica ed in residuo turgore ossidativo. Gran vigore la Barbera d'Asti Briga della Mora 2006, potenza più intensa e speziata quella della Barbera d'Asti Gaiana 2004 e della Barbera d'Asti Mora di Sassi 2004. Campione da Annuario dei Migliori il Monferrato Rosso Treviri 2005: vivo, linfaticamente violaceo, la sua ricchezza estrattiva giunge morbida, equilibrata ed armoniosa e di gran polpa al gusto come al profumo. Complimenti.

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	82,57	83	-0,52%
Consistenza	28,28	28,5	-0,77%
Equilibrio	27,14	27	+0,52%
Integrità	27,14	27,5	-1,31%
QQT	6,59	6,44	+2,33%

## FINAL COMMENT / REMARK

Malgrà is not only a producer of solemn solidity, its wines perform great even in smoothness, in oenological neatness and in residual oxidized concentration.

Barbera Asti 2006 Briga della Mora has a big strength,

Barbera Asti 2004 Gaiana and Barbera Asti 2004 Mora di Sassi are more full bodied and spiced.

Monferrato Rosso Treviri 2005 is the champion for the Annual of the Best: it is fresh, purple in a lymphatic way, its mining richness comes smooth, balanced and harmonious, with a great pulp in taste and in smell.

Simply compliments.