

GUIDE ENOGASTRONOMIA

Mario Busso  
Luigi Cremona

*Edizione  
2008*

*L'unica guida  
ai vini  
da vitigni  
autoctoni  
italiani, con  
i 1000 migliori  
produttori*

in collaborazione con



  
**Vini  
Buoni**  
*d'Italia*



**Touring Club Italiano**

## Malgrà



Via Nizza, 12  
14046 Mombaruzzo (AT)  
Tel. 0141 725055  
Fax 0141 702951  
m.diotto@malgra.it  
www.malgra.it

Timone puntato sulla qualità da parte di questa azienda, che nasce dall'esperienza di Nico Costa, Massimiliano Diotto, Ezio e Giorgio Chiarle. Ad essi si aggiungono, nella primavera 2005 Fausto e Massimo Bocciolone, della cantina Nervi di Gattinara, dando vita a Tenute&Case Vinicole Italiane. Eccellono in Guida due Barbera: il Superiore Gaiana e il Superiore Nizza Mora di Sassi. Nel profilo olfattivo del primo emergono note di piccoli frutti neri, spezie, balsami e rosmarino, in bocca ha bilanciata tonda acida con finale sapido; il Nizza Mora di Sassi ha sentori maturi, confettura di fiori rossi, entrata di bocca morbida con addomesticata chiusura tannica. Tipico e autentico il Freisa vivace con fiori e lamponi in evidenza.

**Bottiglie prodotte:** 950.000  
**Vitigni autoctoni coltivati:** Barbera, Moscato, Nebbiolo, Cortese, Dolcetto, Freisa

Barbera d'Asti Doc Superiore Gaiana 2004	★★★★■	🍷	€ 11-13
Barbera d'Asti Doc Superiore Nizza Mora di Sassi 2004	★★★★■	🍷	€ 20-22
Coste della Sesia Doc Nebbiolo 2006	★★■	🍷	€ 6-8
Barbera d'Asti Doc Briga della Mora 2006	★★■	🍷	€ 6-8
Freisa d'Asti Doc Frizzante Crosalta 2006	★★■	🍷	€ 7-9

Rudder is pointed on quality for this winery born from experiences of Massimiliano Diotto, Nico Conta, Ezio e Giorgio Chiarle. In Spring 2005 Fausto and Massimo Bocciolone, from Nervi winery in Gattinara, joined them founding Tenute & Case Vinicole Italiane.

In this guide two Barbera excel: superior Gaiana and superior Nizza Mora di Sassi.

For **Gaiana** we have notes of little black fruits, spices, balsams and rosemary in smell; it has got a well-balanced acidity in taste with a sapid ending.

**Mora di Sassi** has got ripe scents, jam of red fruits; smooth in taste with a gentle, long tannin finishing.

Fizzy **Freisa** is typical and authentic with, first of all, flowers and raspberries.

## Nervi



Corso Vercelli, 117  
13045 Gattinara (VC)  
Tel. 0163 833228  
Fax 0163 833228  
m.diotto@malgra.it  
www.gattinara-nervi.it

Che emozioni sensoriali scaturiscono dal Gattinara base 2000. Corona alla piacevolezza, all'eleganza e alla corrispondenza col terroir. Qui le vigne spingono le radici nella roccia sfaldata, elaborano mineralità, generando vini di particolare freschezza e definizione aromatica. Non cercate il Nebbiolo di Langa, sbagliereste approccio. Sentite il Gattinara 2000: bouquet largo e composito di viola, erbe mentose, spezie, note agrumate e goudron; in bocca asciutto con nerbo, pare snello, data la finezza, circolarità col naso ottima, molto piemontese, in terziarizzazione piena ma vivo. Il cru Molsino: non allo stesso livello per ragioni puramente anagrafiche, i suoi tannini devono smussarsi ancora, ma ha carte per diventare super nel tempo.

**Bottiglie prodotte:** 100.000  
**Vitigni autoctoni coltivati:** Nebbiolo

Gattinara Docg 2000	★★★★■	🍷	€ 17-19
Gattinara Docg Vigneto Molsino 2003	★★★	🍷	€ 20-22

The Gold Crown  
means the best  
rating for a tasted  
wine

What sensorial emotions coming from basic Gattinara 2000.

It completes pleasantness, elegance and affinity to the "terroir". Here vine drive its roots into the cleaved rock, working out minerals and producing wines of peculiar freshness and aromatic definition. Do not look for the Langhe Nebbiolo, you will miss approach.

Taste Gattinara 2000: a large bouquet of violet, minted grass, spices, citrus fruits and goudron; it is dry with strength in taste, it seems thin for the amazingly finesse, excellent affinity nose-mouth, Piedmontese at all, and with fresh maturity.

The single vineyard Molsino:

Not at the same level for youth only, its tannins need more time to achieve the perfect balance. Anyway it is of good stuff to become great!



**Touring Club Italiano**

*Gattinara Docg 2000*  
**Nervi**

---

Vino di eccellenza premiato con la **CORONA** dalla guida Vinibuoni d'Italia 2008  
per la qualità, la piacevolezza, la bevibilità e la corrispondenza vino vitigno territorio

---

TORINO, SALONE DEL VINO  
OTTOBRE 2007

IL PRESIDENTE DEL TOURING CLUB ITALIANO

  
**Vini**  
**Buoni**  
*d'Italia*

VINIBUONI D'ITALIA



The Gold Crown  
means the best rating for a  
tasted wine