

GUIDA AL VINO QUOTIDIANO



I migliori vini d'Italia a meno di 8 euro



Slow Food Editore



2000 CANTINE 4500 VINI 540 ETICHETTE

2008

Malgrà

Mombaruzzo (At) 14046

Località Bazzana

Via Nizza, 12

Tel. 0141 725055 - Fax 0141 702951

E-mail: wine@malgra.it

110 ha — 950 000



La cantina è gestita da un team capace e affiatato: Nico Conta, Massimiliano Diotto e i fratelli Ezio e Giorgio Chiarle. Molte le etichette prodotte, tra queste un interessante Coste della Sesia Nebbiolo che arriva dalle loro proprietà nel Nord Piemonte: gradevole ed elegante, profumatissimo, con tannini morbidi. La Fornace di Cerreto è una Barbera di grandissima qualità, potente, fruttata e strutturata. Infine il vino best-seller della cantina: la Briga della Mora, davvero piacevole e allo stesso tempo beverina.

Barbera d'Asti Briga della Mora 2006

barbera ♥ ① 35 000

Barbera d'Asti Superiore

Fornace di Cerreto 2005

barbera ♥ ② 15 000

Coste della Sesia Nebbiolo 2006

nebbiolo ♥ ① 12 000

The winery is managed by a capable and close team: Nico Conta, Massimiliano Diotto, Ezio and Giorgio Chiarle.

The produced labels are several, among these an interesting **Coste della Sesia Nebbiolo** coming from their estate in the Northern Piedmont: pleasant, elegant, very rich in aromas and smooth in tannins.

Fornace di Cerreto is a very great quality Barbera, strong, fruity and full bodied.

Finally the best-seller wine of the cellar: **Briga della Mora**, really pleasant and at the same time easy to drink.