Gaiana

Barbera d'Asti

DOCG SUPERIORE

Das Weingut "Gaiana"befindet sich in Mombaruzzo, am rechten Ufer des Flusses Belbo, 150m ü. NN. Die Weinreben erstrecken sich über eine Fläche von 5 Hecktar mit einer idealen Lage zur Sonne. Der Boden ist lehmig und Kalkhaltig. Der "Gaiana" ist einer der repräsentativsten Weine von Malgrà: Sein weicher und eleganter Geschmack zeichnet sich durch ein umfangreiches Bouquet aus, das sich im Laufe der Monate durch die Holzreife entwickelt hat. Ein korpulenter, intensiver und warmer Barbera Wein.

Rebsorte: Barbera.

Ausbau: 12 Monate in kleinen Eichenfässern und mind. 18 Monate in der Flasche.

Farbe: Intensives Rubinrot mit typischen violetten Reflexen.

Aroma: Umfangreich und Kompex mit Noten von Waldfrüchten ,Kirschen,Vanille,Kaffeebonen und Kakao.

Geshmack: Samtig und aromatisch, sehr ausgewogener Körper mit anhaltendem würzigen Finale. Ideal zu Bratengerichte, Grillfleisch und Nudelgerichte.

AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ
Sede Operativa: Via Nizza, 12 - Fraz. Bazzana -14046 Mombaruzzo (AT)
Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931
info@malgra.it
WWW.MALGRA.IT

www.facebook.com/vinimalgra

MALGRA'

VITICOLTORI
DAL 1908

Mora di Sassi

Nizza

DOCG

Das Weingut "Mora di Sassi" befindet sich in der Gemeinde Nizza Monferrato, im Herzen des Anbaugebietes des DOCG Nizza, ca 200 m ü. NN. Nach Süden ausgerichtet erstreckt sich die Fläche über 3,5 Hektar, der Boden ist vorwiegend lehmig und kalkhaltig. "Mora di Sassi" ist ein Wein der eine große Interpretation der Barbera Traube repräsentiert, Symbol des Piemontesischen Weinanbaus. Ein Wein von großer Intensität, geprägt von der starken Identität des Weingutes und dem Ausbau in Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein reifer, komplexer Barbera Wein.

Rebsorte: Barbera.

Ausbau: 9 bis 12 Monate in Holz und mind. 12 Monate in der Flasche.

Farbe: tiefes Rubinrot mit typischen Purpurnen Reflexen.

Aroma: Fein und füllig, mit Noten von Gewürzen, reife Früchte, Vanille, Kaffeebonen und Kakao.

Geshmack: Samtig , harmonisch und gut ausgewogen mit einem angenehmen, intensiven lang anhaltenden Nachhall. Ideal zu: Wurstwaren, gefüllte Pasta, Schmorgerichte, Braten, Geflügel.

Innuce

Piemonte

DOC

Chardonnay

"Innuce" wird mit Trauben aus den Weingut von Piobesi d'Alba, in der Hügellandschaft des Roero hergestellt. Die Weinreben erstrecken sich über eine Fläche von ca 1,50 Hecktar, der Boden ist vorweigend lehmig und kalkhaltig. Nach der Weinlese werden die Trauben in Barrique vergoren, wo sie anschließend 12 Monate lang verfeinert werden. "Innuce", ein Wein, harmonisch mit vollem Geschmack, großer Ausgewogenheit und idealer Struktur.

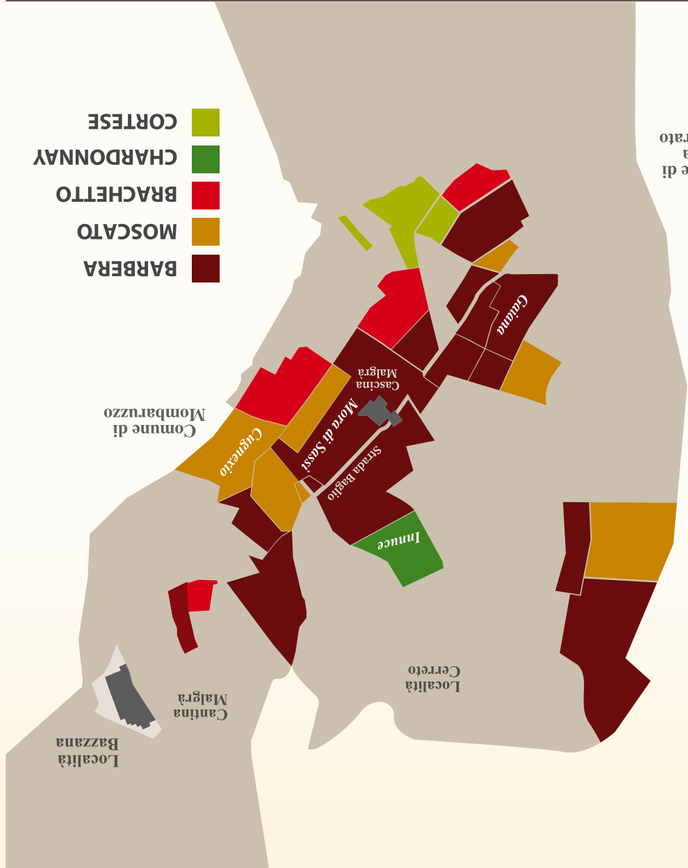
Rebsorte: Chardonnay.

Ausbau: 12 Monate in Barrique.

Farbe: Strohgelb mit typischen Goldreflexen.

Aroma: Noten von Vanille und reife helle Früchte.

Geshmack: intensiv, samtig, harmonisch. Ideal zu: Aperitivs, Pasta, Risotto, Krustentiere und Fischgerichte.



Unsere Weinberge

Poggio Basco

Gavi

DOCG

del Comune di Gavi

Das Weingut befindet sich in der Gemeinde Gavi, etwa 400 m über dem Meeresspiegel. Der Boden ist hauptsächlich kalkhaltig und zum Teil lehmig. Durch seine Südlage weist er bemerkenswerte Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht auf, die zur Entwicklung der Aromen beitragen. Die Kaltmazeration des Mostes in Kontakt mit den Schalen fördert die Struktur und Komplexität.

Rebsorte: Cortese.

Ausbau: 6 Monate in Edelstahltanks.

Farbe: Strohgelb mit typisch grünen Flecken.

Aroma: delikat und ätherisch, mit Noten von weißen Blumen und Trockenfrüchten.

Geshmack: trocken, voll, harmonisch und frisch.

Montebastia
Gavi DOCG

Der Name dieses Weins stammt aus dem piemontesischen Dialekt und bedeutet "Genuss". Dieser Gavi stammt aus dem Monferrato und wird durch die Vinifikation von alten Cortese-Reben hergestellt. Das Aroma ist für die Rebsorte charakteristisch und der Mund angenehm trocken, frisch, säurebetont und harmonisch.

Rebsorte: Cortese.

Ausbau: 6 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche.

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen.

Aroma: blumige Noten und Nuancen von weißen Früchten.

Geshmack: trocken, voll, harmonisch und frisch.

Bassiano
Langhe DOC Arneis

Dieser Wein zeichnet sich durch seine Frische und seinen besonderen Geschmack aus, der typisch für die Ursprungstraube ist. Vor der Gärung werden die frisch gepressten Trauben einer sanften Kaltmazeration unterzogen, um die Aromen im Most zu verstärken. Das Ergebnis ist ein Wein von großem Charakter und großer Persönlichkeit.

Rebsorte: Arneis.

Ausbau: 4-6 Monate in Edelstahltanks.

Farbe: intensives Strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

Aroma: fruchtig und blumig, mit Noten von Apfel und Birne.

Geshmack: frisch, mit mittlerer Struktur, harmonisch, ausgewogen und angenehm langanhaltend im Abgang.

Azalé
Langhe DOC Rosato

Dieser Langhe DOC-Rosé ist eine spannende und ausgewogene Mischung aus Barbera- und Nebbiolo-Trauben, die nur wenige Stunden auf den Schalen mazeriert werden, um dem Most eine attraktive Zwiebelschalenfarbe zu verleihen. Im Mund ist der Wein frisch, mineralisch, vollmundig und angenehm.

Rebsorten: Nebbiolo und Barbera.

Ausbau: 6 Monate in Edelstahltanks.

Farbe: Zwiebelschalenfarbig bis zu zartem Lachsrosa.

Aroma: intensive Kräuternoten, mit einem Hauch von frischen Blumen und einer leichten Würze.

Geshmack: fruchtig und intensiv.

Briga della Mora
Barbera d'Asti DOCG

Der Barbera d'Asti Briga della Mora bringt das Beste aus der klassischen Frucht der piemontesischen Weinbautradition zum Vorschein.
Er stammt aus Weinbergen, die sich in den Hanglagen im Süden der Region befinden, den besten Lagen in der Mitte des Hügels. Der Boden ist kompakt und reich an Mergel und Kalkstein.

Rebsorte: Barbera.

Ausbau: 6 Monate in Edelstahltanks.

Farbe: intensives Rubinrot, mit typisch violetten Reflexen.

Aroma: kräftig, mit Noten von frischem Obst und Vanille.

Geshmack: Angenehm voll und samtig, harmonisch, ausgewogen und delikat im Mund.

Trivento
Dolcetto d'Alba DOC

Samtiger und angenehm trockener Wein mit einem Mandel-Nachgeschmack. Der Dolcetto ist in der Tradition der Langhe und Roero der Wein 'für alle Tage'. Der Wein ist harmonisch und zeigt Charakter, er ist trocken, hat weiche Tannine und einen angenehmen Mandel-Nachgeschmack.

Rebsorte: Dolcetto.

Ausbau: Normalerweise wartet der Wein im Keller (6 Monate in Edelstahl-Tanks) auf das Frühjahr, um abgefüllt zu werden.

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma: Einladende Blumen.

Polesco
Langhe DOC Nebbiolo

Es handelt sich um einen Wein, der in der Langhe, auf der rechten Seite des Flusses Tanaro, aus Weinbergen in 300 m Höhe hergestellt wird. Der Boden ist hauptsächlich kalk- und tonhaltig. Er ist ein klassischer Ausdruck des Nebbiolos: in Eichenfässern gereift, zeichnet er sich durch seine Struktur, den Reichtum an Düften und großer Eleganz aus.

Rebsorte: Nebbiolo.

Ausbau: 6 Monate im Fass.

Farbe: intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Aroma: komplex, mit Aromen von Brombeeren und Trockenblumen, Anklängen von Gewürzen und Kakao.

Geshmack: elegant mit guter Struktur, harmonisch, mit weichen Tanninen und lang im Nachgang.

Monciraldo
Barbaresco DOCG

Auch der Barbaresco gehört zu den bedeutensten Weine des Piemonts wie der Barolo. Die Reifung in Eichenfässern macht ihn relativ jung trinkbar und erhöht gleichzeitig sein Reifepotenzial. Das Ergebnis ist ein Wein mit einem voluminösen Körper und einer soliden Struktur, vollmundig, harmonisch und elegant.

Rebsorte: Nebbiolo.

Ausbau: mindestens 26 Monate, davon mindestens 12 im Fass.

Farbe: intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Aroma: komplex, mit Aromen von Brombeeren und Trockenblumen, Anklänge von Gewürzen und Kakao.

Geshmack: elegant, vollmundig, harmonisch, mit weichen und süßen Tanninen und einem langen Abgang.

Marvenga
Barolo DOCG

Barolo ist der Wein, der mehr als jeder andere die önologische Qualität des Piemonts und bringt seine repräsentativste und wichtigste Rebsorte zum Ausdruck: den Nebbiolo. Die besondere Art der Weinbereitung macht ihn relativ jung trinkbar: das Ergebnis ist ein körperreicher und gut strukturierter Wein; reich, voll und weich.

Rebsorte: Nebbiolo.

Ausbau: mindestens 38 Monate, davon mindestens 24 im Holz.

Farbe: intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

Aroma: voll und intensiv, mit einem angenehmen Bouquet von getrockneten Rosen, Veilchen, Gewürzen und Tabak.

Geshmack: trocken, herb und elegant, mit weichen Tanninen und langanhaltend.

Cugnexio
Moscato d'Asti DOCG

Im Piemont sind die Moscato-Trauben Zeugen einer jahrhundertelangen Geschichte. Die langsame Gärung, die bei niedrigen Temperaturen durchgeführt wird, wird gestoppt, wenn der Most einen Alkoholgehalt von 5,5 % erreicht hat. So entsteht ein Wein, der das Aroma, die Frische und die Eigenschaften der Trauben, aus denen er stammt, perfekt zum Ausdruck bringt.

Rebsorte: Moscato Bianco.

Ausbau: 3 Monate in Edelstahltanks.

Farbe: Strohgelb, mit goldenen Reflexen.

Aroma: frisch, mit typischen Noten von weißen Blumen, Zitrone, Salbei und Ingwer.

Geshmack: süß, frisch, elegant, mit perfektem Gleichgewicht von Zucker und Säure.

Cremisi
Brachetto d'Acqui DOCG

Der Brachetto ist eine aromatische schwarze Traube, die ursprünglich aus dem südlichen Piemont stammt und einen süßen Rotwein hervorbringt. Die durchgeführte Gärung garantiert Frische und eine zarte, natürliche Spritzigkeit. Der niedrige Alkoholgehalt und der ausgezeichnete Säuregehalt machen ihn zu einem großartigen Wein für Aperitifs und Desserts.

Rebsorte: Brachetto.

Ausbau: 3 Monate in Stahltanks und 1 Monat im Drucktank.

Farbe: leichtes Rubinrot.

Aroma: charakteristisch, mit intensiven Rosennoten und angenehm würzig.

Geshmack: süß, frisch, elegant, mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure.

Asti
DOCG

Der Moscato ist ein sehr alter Weinstock, der schon bei den alten Römern bekannt und beliebt war. Die Moscato Traube ihren natülichen Habitat im Piemont gefunden. Malgrà benutzt für die Produktion ausschließlich Trauben aus der Provinz von Asti. Die langsame Gärung und die anschließende kontrollierte Temperatur führen zu einem Wein mit geringem Alkoholgehalt, was für eine lange Lagerung ungeeignet ist, um die Charakteristische Frische und die natürlichen fruchtigen Aromen zu erhalten.

Rebsorte: Moscato bianco.

Farbe: helles Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Aroma: Unverwechselbar fruchtig, frisch mit typischem Aroma von Banane, weißen Blüten und Zitrusfrüchte.

Geshmack: trocken, voll, harmonisch und frisch.

Brachetto d'Acqui DOCG
Spumante

Brachetto ist eine Traube di ihren Ursprung im Süden des Piemonts hat. Sehr bekannt in der Vergangenheit, verdankt er heute seinen außergewönlichen Erfolg der natürlichen Frische und dem angenehmen fruchtigen Geschmack. Die langsame Gärung und die anschließende kontrollierte Temperatur, führen zu einem Wein mit geringem Alkoholgehalt, was für eine lange Lagerung ungeeignet ist, um die karakteristische Frische und die natürlichen fruchtigen Aromen zu erhalten.

Rebsorte: Brachetto.

Farbe: Zartes Rubinrot, mit üppigem Schaum und feiner, anhaltenden "Perlage".

Aroma: Fruchtig, frisch, mit typischen natürlichen Noten von Rosen.

Geshmack: Süß, frisch, elegant mit optimalem Gleichgewicht von Süße und Säure.

Col dei Ronchi
Metodo Classico Brut

Der "Col dei Ronchi" wird ausschließlich aus Pinot Noir Trauben hergestellt . Die erste Gärung geschiet in Stahltanks. Die langsame zweite Gärung in der Flasche und die nachfolgende Veredelung in Rüttelpulte, vollenden den Charakter von diesem Sekt, der von einer guten Komplexität und großer Eleganz geprägt ist.

Rebsorte: Pinot Noir.

Ausbau: 6 Monate in Stahl und mind. 36 Monate in der Flasche.

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen, üppiger Schaum mit einer sehr feinen beständigen Perlage.

Aroma: intensiv mit Noten von Haselnüsse, Hefe und Brotkruste.

Geshmack: Weich und angenehm, von guter Struktur und markanter Mineralität.

Col dei Ronchi Rosé
Metodo Classico Brut Rosé

Der "Col dei Ronchi Rosé" wird aus Pinot Noir Trauben hergestellt. Eine sehr kurze Gärungszeit verleiht dem Wein eine einladende Lachsrosa Farbe. Im darauf folgenden Frühling, wird der Wein einer zweiten langsamen Flaschengärung unterzogen, bevor er nach der Dosage für die Veredelung, in Rüttelpulte mind. 36 Monate gelagert wird.

Rebsorte: Pinot Noir.

Ausbau: 6 Monate in Stahl und mind. 36 Monate in der Flasche.

Farbe: Brillantes Rosa, mit einer sehr feinen beständigen Perlage.

Aroma: Voll und Elegant, mit Noten von roten Waldbeeren, Brotkruste und Trockenfrüchte.

Geshmack: Vollmundig und Komplex mit langem cremigen Finale.

Bevicisù
Piemonte DOC
Chardonnay-Sauvignon

Dieser Wein ist aus der Vereinigung zweier geschätzter weißer Reben entstanden, die in einigen Gebieten des südlichen Piemont am besten zu finden sind. Den Rest erledigen die Böden und Mikroklimas von Roero, Langhe und Monferrato: Das Ergebnis ist ein angenehmer Wein in seiner Eleganz, harmonisch und charaktervoll

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon.

Ausbau: 6 bis 12 Monate in Edelstahltanks

Farbe: helles strohgelb

Aroma: blumige und reife Fruchtnuancen

Geshmack: fruchtig, intensiv.

Bevicisù
Piemonte DOC Barbera

Dieser Wein repräsentiert am besten den klassischen piemontesischen Weinbau, der aus Weinbergen in den südlichen Weinbaugebieten der Region hergestellt und auf sanften Hügeln gepflanzt wird, die eine ausgezeichnete Sonneneinstrahlung in mittlerer Höhe der Hügel aufweisen. Die Böden sind reich an marmoriertem Ton, kompakt, von gemischter Struktur und marmoriertem Kalkstein.

Rebsorte: Barbera.

Ausbau: 6 bis 12 Monate in Edelstahltanks

Farbe: Rubinrot mit zarten Granatschimmer

Aroma: intensiv, von frischem Obst und Vanille.

Geshmack: weinig und fruchtig