ACQUISTATO IL .....

Friulano Isonzo Friuli DOC 2025 2025



Freschezza e aromi tipici

Pochi vitigni italiani sanno raccontare il loro territorio con la stessa immediatezza e ricchezza del Friulano, l'antico Tocai. Del resto le sue origini sono così antiche da farne uno dei vitigni autoctoni più venerati della regione. Ci troviamo sulle rive dell'Isonzo, una striscia di terra che vanta un microclima eccezionale. Qui, l'influenza delle Alpi Giulie protegge le vigne dai venti freddi del Nord, mentre la vicinanza al Mar Adriatico regala brezze costanti. Ne deriva un'escursione termica perfetta per la maturazione aromatica delle uve. Il terreno, ricco di ghiaie alluvionali, i famosi "sassi", e argille, conferisce a questo vino una mineralità e una sapidità difficilmente replicabili altrove. L'età media dei vigneti è di 32 anni. Il che permette una naturale resa per ettaro molto contenuta, circa 64 quintali. Per il resto questo vino è frutto di un'interpretazione attenta e moderna del vitigno in purezza. Uva raccolta a mano e sottoposta a una breve criomacerazione notturna, il contatto del mosto con le bucce a bassa temperatura estrae il massimo del bouquet aromatico. Seguono poi una pigiatura molto soffice e la decantazione statica, che prepara il mosto per la successiva fase di fermentazione e affinamento. Il lungo periodo di sosta a contatto con i lieviti di fermentazione, interamente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dona al vino una maggiore complessità, struttura e longevità, pur mantenendolo pulito e vibrante, proprio come ci si aspetta da un grande bianco friulano. Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso l'impatto è sorprendente e di grande personalità. Note vegetali che ricordano in modo spiccato la foglia di pomodoro e sentori di bergamotto, seguite da delicate sfumature di erbe officinali e fieno, un vero inno alla campagna friulana. In bocca è equilibrato in modo impeccabile tra freschezza e sapidità minerale. Il finale è avvolgente e, come vuole la tradizione, arriva un leggero richiamo di mandorla amara che pulisce il palato, invitando subito al prossimo sorso.

Masùt da Rive racconta la sua terra con eleganza e semplicità. L'azienda, guidata oggi dai fratelli Fabrizio e Marco Gallo, propone una gamma di vini molto riconoscibili. La loro filosofia è semplice: produrre vini che siano autentica espressione del territorio, unendo il rispetto per le usanze friulane a tecniche moderne. Siamo nel cuore della DOC Friuli Isonzo, a Mariano del Friuli. Questa è una terra speciale, plasmata dalla vicinanza del fiume Isonzo. Un suolo unico, ricco di argilla rossa e ciottoli, depositati dalle antiche alluvioni. Questi ciottoli svolgono un ruolo fondamentale: di giorno immagazzinano il calore del sole e di notte lo rilasciano, garantendo una maturazione ottimale delle uve. In questo [illegible] Masùt da Rive si [illegible] la tipicità [illegible] la [illegible] della [illegible] Bourgogne. Questa [illegible] geografica non è un dettaglio da poco; suggerisce una vocazione naturale per i grandi bianchi strutturati, ma anche per i rossi eleganti, in primis il Pinot Nero. Mac'è di più. I Gallo non si limitano a fare buon vino, si preoccupano anche di come lo fanno. Masùt da Rive, infatti, è un esempio di come l'agricoltura possa essere moderna e attenta, puntando sulla sostenibilità ambientale ed etica. La cantina si affida all'energia pulita del sole e in vigna vengono adottate scelte green che fanno la differenza. Questo rispetto per il ciclo naturale della pianta e per l'ambiente si traduce in uve integre e, di conseguenza, in vini dal carattere unico.

La Vigna

Terreno	Terreni caldi e secchi
Esposizione Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	friulano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: raccolta manuale e selezione delle uve, criomacerazione a 10°C per 12 ore, decantazione statica dei mosti a 10-12°C. Affinamento a temperatura controllata di 16° per [illegible] mesi, rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo. Questa [illegible]
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet: l'olfatto esprime la personalità della zona d'origine, dalle intense note vegetali che ricordano la foglia di pomodoro. Presenti sensazioni di Bergamotto, accompagnate nel sottofondo da erbe officinali e fieno. Sapore: equilibrato con un richiamo di mandorla amara e un finale avvolgente di freschezza e sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821