ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Isonzo Friuli DOC 2022 2022

Eleganza borgognona



Quando la Borgogna incontra il Friuli, il risultato non può che essere di grande spessore. Proprio come in questo caso. Immaginiamo di voler coltivare il Pinot Nero, un vitigno universalmente noto per la sua difficile gestione, in un territorio dove tutti lo davano per spacciato. Questa la storia, pionieristica e vincente, della famiglia Gallo di Masùt da Rive, che dagli anni Ottanta ha trasformato un'intuizione in una delle etichette più interessanti del Friuli. Siamo a Mariano del Friuli, nel cuore della DOC Isonzo. Qui i vigneti di Masùt da Rive giacciono su un suolo particolare: una miscela di argille rosse e ghiaie (i famosi ciottoli) che garantiscono un ottimo drenaggio e riflettono il calore, aiutando il vitigno a bacca rossa a maturare con precisione. Questa zona, ricca di minerali e con un microclima fresco ma soleggiato, si è rivelata l'ambiente ideale per coltivare la nobile uva borgognona. Le viti qui hanno un'età media di circa 28 anni, il che conferisce maggiore concentrazione e carattere al prodotto finale. Pinot Nero in purezza, coltivato a partire da cloni francesi selezionati, tutto inizia con una raccolta manuale e un'attenta cernita dei grappoli. In cantina, l'uva viene sottoposta a una macerazione pre-fermentativa a freddo. Questa tecnica serve a estrarre con dolcezza il colore e gli aromi primari, senza appesantire il tannino. Dopo la fermentazione alcolica, il vino svolge la malolattica e inizia il suo percorso di affinamento di ben 12 mesi in botti di rovere francese da 300 litri. Rosso rubino abbastanza intenso, limpido e invitante, al naso è fine e dominato da una chiara e succosa trama fruttata: ciliegia matura, mora e lampone si fondono splendidamente. Non mancano delicate note di erbe officinali che anticipano un elegante finale, dove affiorano leggeri toni legnosi. In bocca è piacevolmente fresco, con un tannino presente ma leggero e ben integrato. A chiudere, una piacevole tendenza amarognola, pulita e tonica, che invita subito al secondo bicchiere. E' l'ideale per esaltare piatti di media struttura. Perfetto con carni bianche e maiale arrosto, va provato con l'agnello o con formaggi né troppo freschi né troppo stagionati.

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. Inoltre - curiosità - i vigneti di Masùt da Rive si trovano proprio sul 46° parallelo, la stessa latitudine della celebre Borgogna francese. Questa combinazione di fattori crea un terroir che sussurra eleganza e complessità, un luogo dove il vino non si limita a nascere, ma sembra quasi scegliere di diventare grande. Il suolo, infatti, esprime una vocazione naturale per i grandi bianchi strutturati, ma anche per i rossi eleganti, in primis il Pinot Nero. Ma c'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

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	pinot nero 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura e cernita delle uve , macerazione pre-fermentativa a freddo seguita da fermentazione alcolica con frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione tannica e antocianica dalle bucce. Affinamento: a seguito della fermentazione malolattica, rimane per 12 mesi ad affinare in barriques di rovere francese da 300 Lt.
Sensazioni	Colore: rosso rubino abbastanza intenso. Bouquet ampio e fruttato, con note di ciliegia, mora e lampone. Delicati richiami di erbe officinali con un finale dai leggeri sentori legnosi. Gusto fresco e leggermente tannico, il percorso gustativo con una piacevole tendenza amarognola.

ciclo naturale della pianta e per l'ambiente si traduce in uve integre e, di conseguenza, in vini dal carattere unico.

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