



ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Isonzo Friuli DOC 2022

2022

## Eleganza borgognona



*Svinando*

### 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 cerimento delle uve, macerazione pre-fermentativa a freddo. Seguita da fermentazione alcolica con frequenti rimontaggi per favorire l'espressione tannica e antocianica delle uve. Affinamento: il seguito della fermentazione malolattica, rimane per 12 mesi ad affinare in barrique di rovere francese da 300 L.

### Sensazioni

Colore: rosso rubino abbastanza intenso. Bouquet: frutta sana e fresca, con note di legno e di vaniglia. Gusto: secco, con freschezza e leggerezza, ma con un buon tannino e un finale persistente.

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. È 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

cermano di rese alte, grazie alla loro posizione in collina e alla loro esposizione meridionale. Questa gamma di vini è frutto di una filosofia che privilegia la natura e il rispetto per l'ambiente. 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.

[customer.service@svinando.com](mailto:customer.service@svinando.com) · 011-19467821