

ACQUISTATO IL

2022



"Sassirossi" Isonzo Friuli DOC 2022

Cuore francese, carattere friulano



La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento

guyot

Densità imp.

II Vino **Tipologia**

Vino rosso fermo **Provenienza** Friuli Venezia Giulia

Uve merlot 60%, cabernet sauvignon 40%

13.5% vol Gradazione Temp. Servizio 18 gradi **Quando Berlo** entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura e cersinacidene plasmatace el sivacina cera del reproducto de la compacta del compacta del compacta de la compacta del la compacta de la compacta del la compacta de la com Vinificazione

Sensazioni

asciutto e di corpo. Il gusto caratteristico riflette la tip Boburgiza diate Que estal adoinvia idee prazan de capprationa ribino en una dettaglio da poco;

Un taglio bordolese... O meglio un taglio friulano che nasce da Merlot e Cabernet Sauvignon coltivati su un terreno unico. Un rosso con una marcia in più. Questo è il Sassirossi, un nome che non lascia spazio a interpretazioni e che racconta esattamente la sua origine. Ci troviamo nelle fertili campagne di Mariano del Friuli, una zona che rientra nella DOC Isonzo del Friuli. Il nome deriva dal fiume Isonzo, le cui acque hanno plasmato i suoli per millenni. La vera peculiarità qui è il terreno, composto da un letto di ghiaie alluvionali e argille rosse che i locali chiamano affettuosamente "sassi rossi". Questo mix sassoso è fondamentale: costringe infatti le vecchie vigne, che qui hanno una media di 35 anni, ad affondare le radici in profondità in cerca di acqua e nutrimento. Questo sforzo si traduce in una resa naturalmente più bassa e, di conseguenza, in uve estremamente concentrate e ricche, il vero segreto della struttura del vino. 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon, il primo porta la morbidezza, l'avvolgenza e le note fruttate più dolci, fungendo da spalla accogliente. Il Cabernet Sauvignon, invece, è il responsabile della struttura tannica e di quel caratteristico tocco erbaceo, donando carattere e potenziale di longevità. La vinificazione attenta inizia con una raccolta rigorosamente a mano. Si procede quindi con una prolungata macerazione sulle bucce e ripetuti rimontaggi a temperatura controllata per estrarre il colore e i tannini nobili. L'affinamento finale avviene in botti di rovere francese da 300 litri per 12 mesi. Nel calice sfoggia una bella veste rosso rubino intenso con netti riflessi violacei che ne denotano la gioventù e la vitalità. Al naso è ricco e complesso. Spiccano le note di frutti rossi di sottobosco come mirtillo e ribes, affiancate da un gradevole sentore erbaceo che ricorda le varietà bordolesi. Sul finale, emergono delicati richiami di liquirizia e spezie dolci. In bocca è asciutto, con una bella struttura tannica protagonista, robusta ma ben lavorata. Un rosso che sa il fatto suo e che si abbina con disinvoltura a piatti strutturati. Un suggerimento? Da provare con un goloso piatto di gnocchi al sugo di brasato o con un cosciotto d'agnello arrosto. Perfetto anche con Selvaggina e formaggi semi 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

ripetuti rimontaggi. Fermentazione in acciaio ad ungictendia gilla ressa resistati adepositati dalla rantiche alla vienti della ressa resistati adepositati della resistati adepositati della resistati fermentazione malolattica, rimane per 12 mesi ad affinatelin valgrane di Fuole fondamentale a di giorno immagazzinano il calore del sole e di notte lo rilasciano, garantendo una maturazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei. ditionalicative eleggetima entauriaristiateo, inighte etili olii divia acutrudai. Rivaei soli sottobosco. Evidenti sentori di mirtillo e ribes, con tiolviamoi philapliiquisiala460 uptanaltelstrultusaletsaani laatitoodiatte dizalla ibelallo,

> suggerisce 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 ciclo naturale della pianta e per l'ambiente si traduce in uve integre e, di conseguenza, in vini dal carattere unico. |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| uoi auggarimenti notromo offrirti un garvizia gompro miglioro |