



ACQUISTATO IL

"Sassirossi" Isonzo Friuli DOC 2023

2023

Cuore francese, carattere friulano



Svinando

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 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 regolare delle uve. Le viti, che hanno una media di 35 anni, sono ben curate e producono uve di alta qualità. La vinificazione è attenta e rispettosa del territorio. La raccolta è a mano e la macerazione è prolungata. Il vino è poi affinato in botti di rovere francese da 300 litri per 12 mesi. Il risultato è un vino rosso rubino intenso con riflessi violacei, dal naso complesso e dal gusto asciutto e di corpo. Il gusto caratteristico riflette la tipicità del territorio. Questo vino 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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

guyot

Densità imp.
Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Friuli Venezia Giulia

Uve

merlot 60%, cabernet sauvignon 40%

Gradazione

13.5% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura e cernita delle uve, successiva macerazione prolungata sulle bucce con ripetuti rimontaggi. Fermentazione in acciaio ad una temperatura compresa tra 25° e 30°C. Affinamento a seguito della fermentazione malolattica, rimane per 12 mesi ad affinare in botti di rovere francese da 300 litri.

Sensazioni

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso: note di frutti rossi di sottobosco. Evidenti sentori di mirtillo e ribes, con un tocco 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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821