CUZZIOLGRANDIVINI

Masùt da Rive

Italia - Friuli Venezia Giulia - Mariano del Friuli (GO)



MASUT DA RIVE

Proprietà / Fondatori Fabrizio e Marco Gallo / Ermenegildo Gallo
Inizio Attività 1979
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 25
Bottiglie prodotte 130.000

CHARDONNAY ISONZO

100% Chardonnay

Zona di produzione: Mariano del Friuli - DOC Isonzo del Friuli
Terreno: asciutto e caldo, di medio impasto: composto dai sassi del fiume Isonzo e da nobili argille
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pigiatura soffice delle uve intere, decantazione statica del mosto a 10/12 °C
Affinamento: rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo in serbatoi di acciaio
Colore: giallo caldo, di buona concentrazione, con riflessi alternati tra oro e verde
Profumo: buona intensità olfattiva, da cui emergono sentori fruttati di banana, mela golden, note agrumate e floreali. Cenni di pasticceria e vaniglia
Sapore: al gusto è un vino secco, morbido, fresco e abbastanza sapido, perfettamente equilibrato ed elegante. Il suo punto di forza è l'ottima persistenza con un gradevolissimo richiamo alla frutta esotica
Grado Alcolico: 13% vol



Situata a Mariano del Friuli nel cuore della pianura goriziana, la cui zona Doc Isonzo conta ad oggi circa 1000 ettari vitati, Masùt da Rive è nata nel 1937 ad opera di Antonio Gallo anche se solo nel 1975 con l'affidamento da parte di Ermenegildo al figlio Silvano dell'attività, inizia la vinificazione in purezza dei vini. La prima uscita è datata 1979 e le prime 5.500 bottiglie rappresentano l'inizio di una storia fortunata e promettente. Oggi l'azienda è condotta dai fratelli Fabrizio e Marco Gallo che hanno raccolto il testimone dal padre Silvano che ivi ancora lavora a tempo pieno, aiutando i figli nelle vigne. Lo spirito tenace tramandato dalle generazioni passate ha consolidato il patrimonio familiare, fatto di conoscenze e di insegnamenti. Questi sono ora messi a frutto con una visione ampia e moderna ma sempre nel rispetto della tradizione. Valori forti come la famiglia, il rispetto per la terra e l'amore per il proprio lavoro sono il fondamento di questa piccola realtà della piana Isontina dove attraverso un duro e caparbio lavoro un vitigno difficile come il Pinot Nero raggiunge livelli qualitativi inaspettati ma giusti per la dedizione con la quale la famiglia Gallo opera.