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

SASSIROSSI ISONZO

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

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: raccolta rigorosamente a mano, diraspatura soffice delle uve e successivamente macerazione prolungata sulle bucce con ripetuti rimontaggi
Affinamento: dopo la svinatura rimane per dodici mesi ad affinare in barriques francesi
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: al naso offre una moltitudine di sensazioni, sprigiona profumi di frutta rossa, ribes, mirtilli, more, ma anche prugne, ciliegie, tabacco e liquirizia
Sapore: al palato presenta una strutta tannica complessa, morbido in bocca, caratterizzato da tannini docili. Sapore caratteristico che riflette il terroir e la tipologia di terreno, dal quale prende appunto il nome
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.