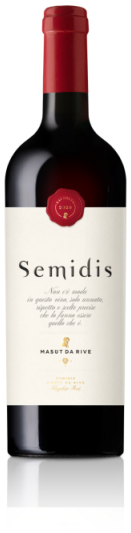
CUZZIOLGRANDIVINI

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

SEMIDIS MERLOT ISONZO

100% 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: macerazione lunga a temperature controllate e frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione tannica e antocianica dalle bucce
Affinamento: dopo la svinatura rimane per 24 mesi ad affinare in barriques francesi di primo passaggio
Colore: rosso rubino cupo, luminoso e consistente
Profumo: intenso e ampio che ricordano la ciliegia nera matura, geranio, cioccolato, vaniglia, tostato, sottobosco e cuoio: tutti profumi piacevoli ed eleganti
Sapore: in bocca dà il meglio di sé, è secco, morbido, fresco, con un tannino molto piacevole e la giusta sapidità. E' un vino persistente, con finale fruttato e tostato
Grado Alcolico: 14% 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.