



DEGUSTAZIONE

Friuli – Il Pinot Nero di Masut da Rive

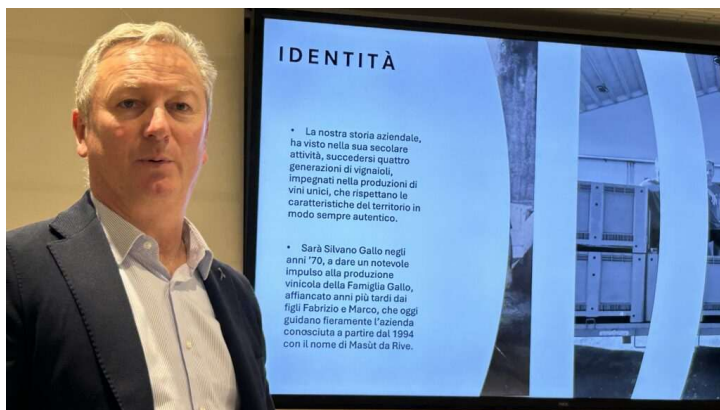


di **Paolo Valente** pubblicato il 22 Febbraio 2026

“In Friuli-Venezia Giulia il Pinot Nero si è coltivato da sempre.” Con questa premessa **Fabrizio Gallo** che, con il fratello Marco, gestisce l’azienda **Masut da Rive** esordisce durante la masterclass organizzata da Cuzziol Grandi Vini e finalizzata a presentare, attraverso una degustazione verticale, del suo vino a base Pinot nero più importante, il **Maurus**.

L’azienda di Fabrizio, ereditata dal padre che a sua volta l’aveva ricevuta dai suoi avi, si trova in provincia di Gorizia nella Valle dell’Isonzo tra il Collio e la regione carsica. Il terreno è argilloso di medio impasto ricco di ioni ferrosi, profondo, con ghiaia nel substrato che lo rende ideale per la coltivazione della vite.

Il clima è caratterizzato da correnti d’aria fresca che provengono da nord-est e che determinano una forte escursione termica giorno/notte.



L'azienda inizia il suo percorso come produttrice di vini rossi, poi, nel tempo, le cose sono cambiate e oggi il 70% della produzione è costituita da vini bianchi.

Il lavoro effettuato in azienda sul Pinot Nero ha riguardato, in primis, lo studio del vitigno stesso cercando di comprenderlo al meglio e migliorarne i risultati, anno dopo anno. Il Pinot Nero è un bianco travestito da rosso e dunque deve essere gestito con modalità differenti rispetto agli altri vini rossi.

A Masut da Rive si coltiva il Pinot Nero da trent'anni e, se fosse necessario confermare ulteriormente la presenza sul territorio, basta ricordare che in Friuli se ne trovano oltre 120 interpretazioni.



La degustazione verticale

Isonzo del Friuli DOC Maurus Pinot Nero

100% Pinot Nero (cloni francesi), resa 38 quintali/ettaro, età media dei vigneti 35 anni. Alla vendemmia manuale segue una diraspatura ad alta tecnologia. Dall'annata 2021, il 20% dell'uva viene vinificata intera, inoltre si aggiunge una quota di raspi per garantire il tannino necessario all'evoluzione. Matura in barrique nuove da 300 litri per 18 mesi; secondo Fabrizio, più il vino è carico di tannini più è necessario prolungare la sosta in legno.

Il Maurus Pinot Nero è stato prodotto solo nelle annate migliori: 2011, 2013, 2015, 2016, 2020 e 2021.

Annata 2015

Il calice è piacevolmente tinto di color granato; all'olfatto emerge un vino pieno e maturo ma ancora con gradevoli sentori fruttati che rimandano alla frutta fragrante. Sapido e dalla media freschezza, si sviluppa con una buona persistenza che chiude con un finale fresco e vitale.

Annata 2016

Colore rosso granato con riflessi che volgono ancora verso il rubino. All'olfatto, rispetto all'annata precedente si ritrova maggiore complessità e morbidezza di frutto che si unisce a spezie e a una nota terrosa. Fresco, piacevole, in gran forma. Un vino elegante dalla lunga persistenza che chiude con una leggera nota eterea sul finale di bocca.



Annata 2020

Rosso rubino brillante. Elegante e pulito al naso caratterizzato da note di frutto rosso anche maturo, accenni vagamente eterei e una nota dolce di vaniglia. Sottile al sorso nel quale le note legate alla permanenza in legno e le tostature accompagnano quelle fresche che riportano alla frutta rossa matura. Un vino fresco e sapido con un tannino poco evidente nel quale ritroviamo l'esaltazione delle componenti fruttate del Pinot Nero.

Annata 2021 (in anteprima)

Colore rosso rubino scarico, luminoso ed elegante. L'olfatto apre con sentori di frutta fresca, di spezie e con accenni della sosta in legno, vaniglia e tostature. L'insieme rende il naso pungente e, al tempo stesso, dolce. Piacevole il tannino ancora in evidenza, buona la freschezza e la persistenza. Il finale è asciutto; un vino ancora giovane che deve affinare ulteriormente per esprimersi al massimo del suo potenziale.

<https://vinodabere.it/friuli-il-pinot-nero-di-masut-da-rive/>