

RUSSOLO

SAN QUIRINO - FRIULI

Sono ormai quattro le generazioni della nostra Famiglia che si intrecciano con la storia vitivinicola del Friuli. Ancor prima del lontano 1925, quando Rino fu tra i primi diplomati dell'Istituto Sperimentale di Conegliano il padre Giovanni era noto nel pordenonese per la produzione e commercializzazione di vini. Rino poi, con notevole competenza ed esperienza (nel ruolo di direttore tecnico della Cantina Santa Margherita) diede un notevole contributo allo sviluppo di un'oenologia ancora ai primordi. Il figlio Iginio (anch'egli diplomatosi a Conegliano), con un prezioso bagaglio di esperienze tecniche maturate nel Collio goriziano diede vita nel 1974 con la moglie Sonia ad un'azienda vinicola. Nel 1990 vengono acquistati i primi vigneti in San Quirino e l'azienda diviene una realtà agricola. L'ingresso in azienda della quarta generazione, i figli Antonella e Rino, serve a supportare lo sforzo della famiglia, orientato a far crescere l'azienda dotandola di nuovi vigneti ed impegnata in un continuo miglioramento del prodotto.

La nostra azienda opera nei Magredi, (letteralmente "terre Magre"), terreni ghiaiosi ai margini dei greti dei fiumi Cellina e Meduna, posti ad una altezza sul livello del mare oscillante tra i 120 ed i 150 metri, veri e propri depositi ghiaiosi di origine alluvionale originati dallo smantellamento millenario delle retrostanti Dolomiti Friulane ad opera dei torrenti fluvioglaciali originatisi nel corso dell'ultima glaciazione. Pezzi di roccia rilasciati nel percorso sotto forma di sassi tondi e lisci ovvero i "claps" in dialetto friulano, sono la caratteristica principale del Magredo; sono loro ad inghiottire l'acqua confinandola in profondità e lasciando un terreno arido ed asciutto. Due sono i fenomeni microclimatici che hanno un'importanza fondamentale sulle caratteristiche dei nostri vini; l'aria tersa che scende copiosa dalle Alpi Carniche (il Piancavallo, già sede di gare di Coppa del Mondo di sci alpino, è talmente vicino che si riescono a distinguere le piste), abbassa notevolmente la temperatura nelle notti estive, rinvigorendo la respirazione cellulare della pianta e preservando totalmente i profumi primari dell'uva; la temperatura che accumulatasi nel corso della giornata dai tanti sassi presenti nel vigneto, viene gradualmente ceduta nel corso della notte, mantenendo ad una temperatura costante le radici della vite, favorendo una continuità di maturazione.

Questi elementi, in un gioco sinergico, creano le condizioni tali da farci beneficiare di un habitat climatico riscontrabile per certi versi solo nell'agricoltura di montagna, con tutti i pregi ad essa legati.

Potrete riscoprire nei nostri vini i piaceri del connubio tra profumi intensi e fragranti, la sapidità e la freschezza gustativa tipiche dei vini di alta quota e la grassezza ed armonia dei più classici vini friulani.

