



DRIUS

Doc Isonzo del Friuli Friulano Sensor

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 1.980

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Drius Mauro](#)

Proprietà: Mauro Drius

Enologo: Denis Drius

L'accoglienza in casa Drius è familiare. Papà Mario, la forte stretta di mani che hanno tanto lavorato, accompagnato dal fedele cane Jack (un Jack Russell simpaticissimo), lascia subito la parola al giovane figlio trentenne, Denis, dileguandosi. La storia dei Drius nasce nel 1850, quando la famiglia aveva vigna e allevamento di bestiame. Iniziano a imbottigliare nel 1989 e nel 1998 si dedicano solo alla vitivinicoltura. I 18 ettari sono suddivisi tra Collio, a Cormòns sotto il monte Quarin su suoli caratterizzati dalla ponca (strati di marna e arenaria) e l'alta pianura solcata dall'azzurro del fiume Isonzo, costituita da terreni calcarei e alluvionali. Denis a 20 anni ha già carta bianca dal padre in cantina (poi si laurea in enologia nel '18), anche se gli resta sempre al fianco. Denis era legato a nonno Sergio, che veniva in cantina a raccontargli ciò che le generazioni precedenti conoscevano sui vigneti, facendogli anche prendere appunti sui vini. Quando l'anziano, che per hobby faceva il sensale (in dialetto sensor), muore, decide di dedicargli questo vino. È una riserva di Friulano dalle vecchie vigne settantenni, selezionate ogni anno da una vigna differente. Solo acciaio per questo bianco profumato che si sviluppa in bocca con finezza, equilibrio ma anche profondità e pienezza, dimostrando l'anima più autentica e schietta del Friulano. Sono convinta che nonno Sergio stia applaudendo!

(Alessandra Piubello)