



presenta



**Degustiamo un sorso**  
**Drius - DOC Isonzo del Friuli - Pinot Bianco - 2006**

Il Friuli-Venezia Giulia è la più orientale delle regioni italiane, confinando a nord con l'Austria e ad est con la ex-Jugoslavia. È situata tra le Alpi Carniche e Giulie a nord, l'Adriatico a sud, il Veneto a ovest. Comprende le province di Udine e Pordenone, Gorizia e Trieste. L'enologia ha avuto sempre una notevole importanza nella vita economica della regione. La vite è arrivata in Friuli, importata dall'Oriente, ancora prima che in Francia. Il vino infatti allietava già le mense degli abitanti della regione quando la Gallia Transalpina ignorava ancora la sua esistenza.

La denominazione Isonzo indica i vini prodotti nella parte orientale delle Grave friulane, nel bacino idrografico del fiume Isonzo. Le Grave si estendono dal confine tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia fino ai piedi dei Colli Orientali e si spingono appunto lungo il bacino idrografico dell'Isonzo. Questo territorio si è formato nel corso dei secoli grazie alle erosioni fluviali e glaciali che hanno accumulato materiali grossolani, ghiaiosi e sabbiosi. L'Isonzo è un fiume ricco di storia, anche vinicola. Nel 237, per esempio, il dittatore Massimino riuscì a passare l'Isonzo su un ponte mobile la cui base era formata da contenitori da vino, chiamati "arnasi", dopo che gli uomini della città di Aquileia distrussero l'unico ponte che allora permetteva di attraversare il fiume. Oggi il quadro agricolo regionale vede la vite ed il vino occupare il terzo posto nella produzione lorda vendibile. I vini dell'Isonzo contribuiscono con una produzione media annuale di circa 56 mila ettolitri. In zona vengono coltivati praticamente tutti i principali vitigni caratteristici della regione tra cui, Merlot, Tocai friulano, Pinot bianco e grigio, Verduzzo e Cabernet



**Scheda Tecnica**

**Pinot Bianco 2006**  
*Doc Isonzo del Friuli*

13 % Vol

**Temperatura di servizio**  
8-10 °C

**Uve**  
100% Pnot Biancoa  
**Alcohol**



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

**Esame Visivo**

Limpido, giallo paglierino, Consistente

**Esame Olfattivo**

Intenso, Abb complesso, Fine, Floreale, Fruttato, Erbaceo, Liliu, Pesca Gialla

**Esame Gustativo**

Secco, Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Sapido, Di orpo, Equilibrato, Intenso, l Persistente e Fine

**Temperatura di servizio**

8° - 10°

**Abbinamento gastronomico**

Gateau di patate, Ricottine con peperoncino