



Degustiamo un sorso
Giovanni Dri – DOCG Ramandolo – Ramandolo - 2009

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

Giovanni Dri?

Io mi racconto così. Razionale, ma sognatore. Dal brutto carattere, caparbio come un hidalgo, ma appassionato e pronto a comprendere. Ho creduto nella forza delle mie vigne dal frutto semplice e sincero, perchè mi danno il senso delle cose sotto un cielo che permette di fantasticare. Non amo le false apparenze: io sono come sono, un uomo di verità. Sono nato qui a Ramandolo, ai piedi della montagna e, per questo forse, ho un volto roccioso. Ho iniziato con poco, con quel fazzoletto di terra così vocato alla vite, da essere irripetibile. È chiaro, ne sono innamorato. Ho avuto il coraggio di portare il mio vino per primo fuori dalle mura, nel mondo e l'ambizione non accenna a diminuire. Propongo vini semplici, a mio dire, imperfetti, poichè ricerco sempre ed inseguo costantemente la massima qualità. Non voglio sofisticate tecnologie nella mia cantina, mi guida la tradizione. Mia moglie Renata, mi ispira e rinsalda in questa fede, le mie figlie, da anni ad aiutarmi, sono la gioia del futuro.

DOCG RAMANDOLO

Vino da dessert da uve di Verduzzo Friulano al 100%, da vigneti interamente in località Ramandolo.

Colore giallo oro. Profumo fruttato intenso. Sapore dolce non dolce, lievemente tannico, di notevole persistenza.

Ottimo con formaggi fermentati, frutta, pasticceria secca, dolci della tradizione pasquale e natalizia, anche da solo a fine pasto. Da bersi entro 5-6 anni dalla vendemmia.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, giallo dorato, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb complesso, Fine, Floreale, Fruttato, Erbaceo, Lilium, Pesca Gialla, Miele

Esame Gustativo

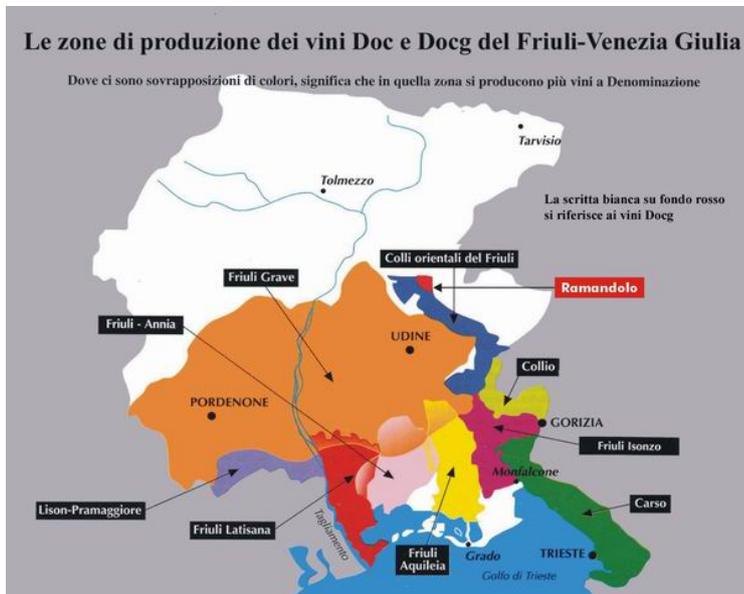
Dolce, Abb. Caldo, orbido, Poco Fresco, Poco Sapido, Di Corpo, Poco Equilibrato, Intenso, l Persistente e Fine

Temperatura di servizio

6° - 8°

Abbinamento gastronomico

Fonduta di cioccolato, Strudel.



www.drironcat.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org