

*D*rius



VITICOLTORI DA OLTRE —DUE SECOLI



LA STORIA— Una vocazione antica per la viticoltura, praticata oggi con passione: da generazioni la famiglia Drius coltivava la vite nell'estremo lembo nordorientale d'Italia, nelle zone a Doc del Collio e dell'Isonzo in Friuli Venezia Giulia, dove da tempo immemorabile si producono vini straordinari. Dal 1500 in poi, sotto il dominio asburgico, questo piccolo lembo di territorio è stato infatti consacrato come zona di produzione di vini di inimitabile qualità. Il suo cuore è la bella cittadina di Cormòns, da cui la famiglia Drius era partita nella seconda metà del 1800 alla volta dell'Argentina e dove è tornata, rispondendo al forte richiamo della sua terra d'origine, pochi anni dopo.

«Dalle mie radici, dalla storia e dagli insegnamenti che la mia famiglia si è tramandata da generazione a generazione – ama dire Mauro Drius – traggio la spinta innovativa verso il futuro.»

UNA FAMIGLIA, —UN PROGETTO



LA FAMIGLIA— Mauro Drius, la moglie Nadia, i figli Denis, Erika e Valentina, i nonni Sergio e Adriana: una famiglia unita che - senza abbandonare la sua secolare tradizione agricola e guardando nello stesso tempo verso un futuro sostenibile - ha fatto del rispetto ambientale e della naturalità il pilastro della sua filosofia produttiva.

La qualità dell'uva, ricercata con grande impegno nel vigneto, si trasferisce nella bottiglia «perché - è fermamente convinto Mario Drius - sono le uve di qualità a determinare il successo di un grande vino.» Né convenzionale, né biologica è la loro agricoltura. Piuttosto un'agricoltura "ragionata", che trova il suo equilibrio nel rispetto della tradizione, nell'esperienza che quotidianamente li arricchisce, nello studio e nella sperimentazione. Ogni varietà d'uva viene piantata in un luogo preciso in base a severe scelte effettuate secondo le particolarità del terreno e allo specifico microclima; trattamenti e lavorazioni impattanti sono banditi, così come pure gli sprechi; la vinificazione è mirata ad esaltare le potenzialità del *terroir*.

IL TERRITORIO— La famiglia Drius coltiva a vite 15 ettari di territorio, dal verdissimo monte Quarin che sovrasta Cormòns fino all'Alta Pianura solcata dall'azzurro del fiume Isonzo. Due zone a DOC consacrate a vini di sorprendenti caratteristiche qualitative per la perfetta esposizione solare e il clima ideale, protette dalle alte vette delle Alpi e mitigate dalle brezze del vicino Adriatico.

Due grandi terre straordinariamente vocate alla viticoltura, profondamente diverse fra loro seppur contigue, che i vini Drius sanno interpretare al meglio. Le dolci colline del Collio sono caratterizzate da un'alternanza di arenaria e marna: producono bianchi straordinari, asciutti e profumati. La Doc Isonzo è costituita principalmente da terreni calcarei e alluvionali, da cui scaturiscono raffinati vini bianchi ricchi di freschezza e sapidità e rossi corposi e sapidi.

Le due righe che, sovrapponendosi, sorreggono il nome dei Drius nel marchio aziendale raffigurano proprio il fatto che, nelle loro vigne, il Collio e l'Isonzo si incontrano e, nella loro cantina, trovano una sintesi perfetta.

DAL COLLIO ALL'ISONZO, —IN SINTESI PERFETTA



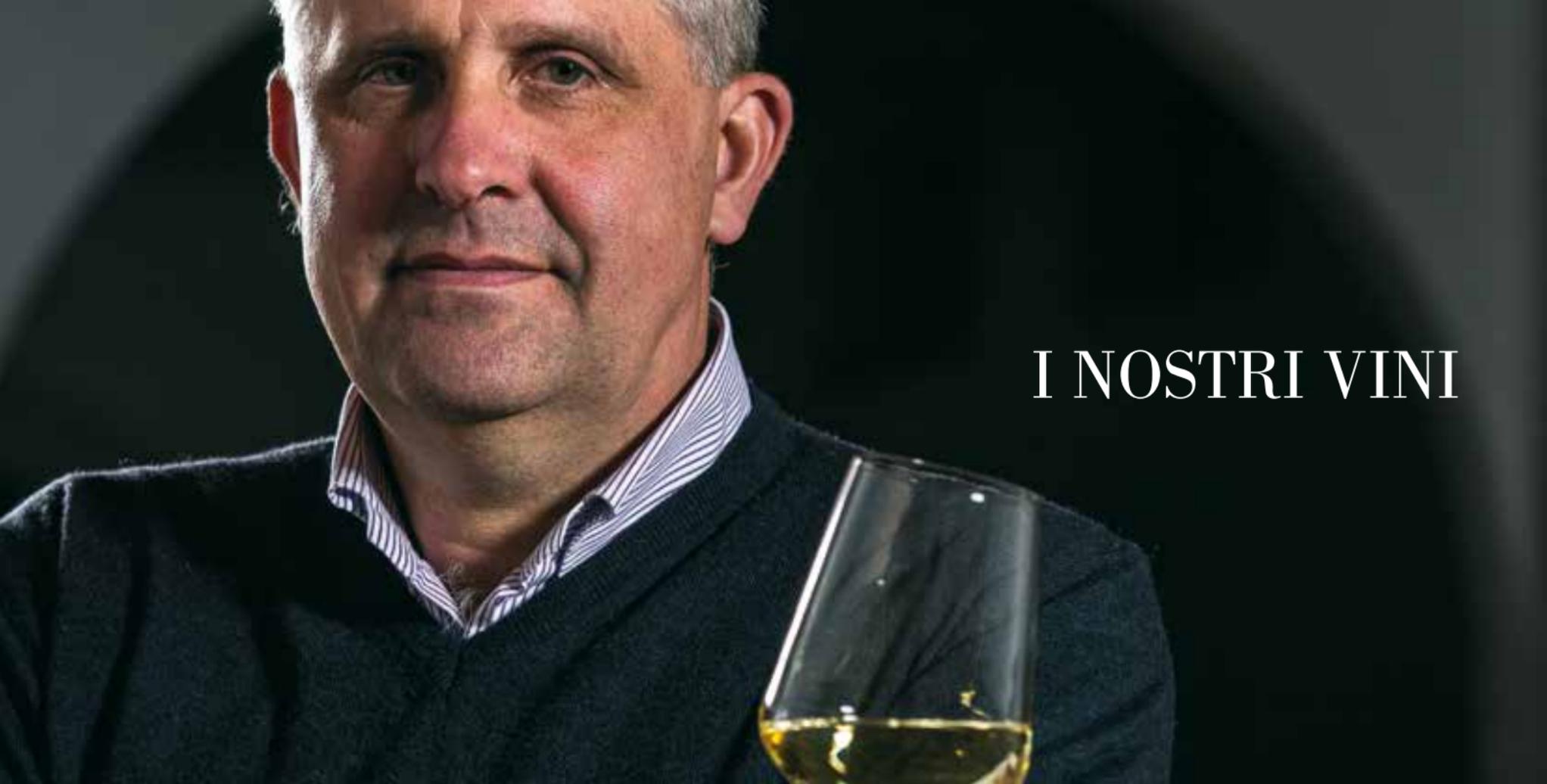
LA CANTINA— La cantina Drius si trova a Cormòns, alle pendici del Monte Quarin. Vi è annessa una grande e luminosa zona degustazione realizzata con materiale ecosostenibile, a testimoniare come il rispetto per l'ambiente sia una filosofia di vita e di lavoro.

Le bianche eccellenze dell'azienda si chiamano Pinot Bianco, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay. Dal perfetto assemblaggio di uve Friulano, Sauvignon e Pinot Bianco selezionati a Cormòns, in località Siris, i Drius hanno creato Vignis di Siris, sintesi sopraffina di tutti i deliziosi sentori della loro terra. Tra i rossi il Merlot, vino di gran carattere, e il corposo Cabernet Sauvignon profumato dei mille sentori dei frutti di bosco: lampone, mirtillo, more.

Vini “senza fretta” sono quelli di Mauro Drius, adatti all'affinamento nel tempo «perché – dice – anche il vino, come l'uomo, ha bisogno dei suoi tempi, deve maturare per esprimersi al meglio.»



QUALITÀ
IN VIGNA SIGNIFICA
—QUALITÀ IN CANTINA



I NOSTRI VINI



VIGNIS DI SIRIS—

A Mauro Drius piace dire che è il simbolo della sua cantina, della sua filosofia di lavoro e di vita, del suo modo di intendere il vino, in cui passato e futuro si armonizzano.

“Vignis” in friulano significa “Vigneto”. “Siris” è il nome con cui viene chiamata la campagna che abbraccia, a sud ovest, l’abitato di Cormòns, il posto in cui si trova la sua azienda.

Vignis di Siris si ottiene dall’assemblaggio delle tre varietà di vini preferite dalla sua famiglia, le cui uve provengono solamente da questo vigneto selezionato: Friulano affinato in acciaio

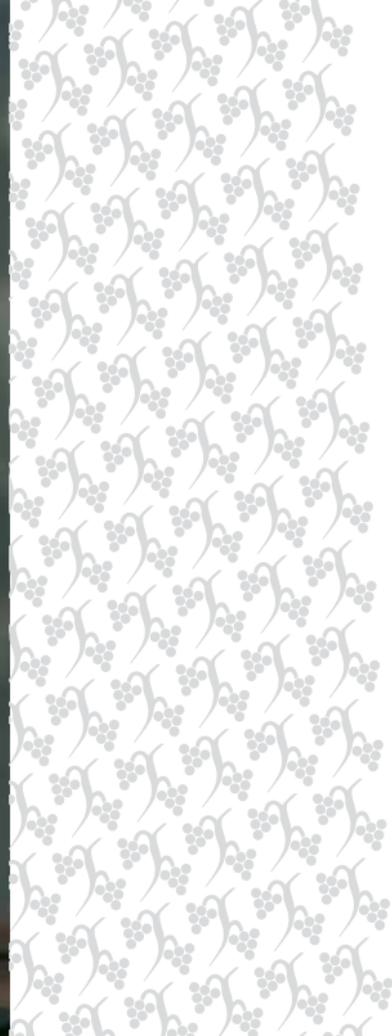
e Pinot Bianco e Sauvignon affinati in legno. Il risultato è un vino di impeccabile equilibrio, in cui si coniugano maturità e freschezza, esuberanza e finezza di espressione. Il vino si presenta di colore brillante con riflessi giallo-dorati. Le note speziate sono ben bilanciate con i complessi aromi del bouquet. In bocca, sapidità e mineralità che esaltano le caratteristiche del terroir.

Si accompagna bene a primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare carni bianche e rosse e piatti di formaggi misti anche molto stagionati.



Drius

PINOT BIANCO



I VINI ISONZO—

Friulano Isonzo

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è concentrato, con sentori di frutta, di semi di mela, di fiori di acacia e di sambuco. Struttura calda e spessa, ricca di polpa e sorretta da vena acida. Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti, piatti di pesce ma anche minestre e grigliate di carni bianche. Particolarmente indicato ad accompagnare prosciutto crudo, anche quando leggermente affumicato.

Malvasia

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è tipico, fresco, minerale, con note fruttate di mela aromatica, sottilmente pepate. Al palato si presenta ricco, con note sapide e leggero sentore di mandorle. Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti, minestre, primi piatti (risotto e pasta) con salse a base di pesce, scampi e verdura. Ideale per accompagnare pesce anche grasso, tartare di tonno e pesce crudo, pollame e formaggi non piccanti.

Pinot Grigio

Il colore è paglierino con riflessi ramati. Il bouquet è distinto e spiccato, richiama fiori e miele di campo e di acacia, frutta fresca e mela golden con note minerali. Nel gusto si ritrova armonia complessiva ed equilibrio gustativo, buona struttura e corretta acidità. Ottimo come aperitivo. Si adatta molto bene ad antipasti (ad iniziare dal prosciutto di San Daniele), risotto allo zafferano, minestre e zuppe leggere, pesce, carni bianche, crêpes e formaggi saporiti.

Pinot Bianco

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. All'olfatto esprime una piacevole eleganza: il fruttato si affianca a sentori di crosta di pane e una leggera nota di pietra focaia. In bocca mantiene le promesse dell'olfatto ed esprime fragranza, sapidità e piacevole equilibrio. Si sposa bene ad antipasti non carichi di salumi, zuppe e vellutate, primi e secondi piatti a base di pesce, preparazioni a base di uova e formaggi non piccanti.

Chardonnay

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Fine, elegante, nobile. Profumo che ricorda banana, ananas, mela golden, con leggero sentore fumé e note minerali. Ben strutturato in bocca, equilibrato nelle sue componenti. Si abbina molto bene a antipasti magri, creme di verdure e zuppe, risotto e pasta ai frutti di mare, pesce delicato, fonduta di formaggi con tartufi, piatti base di uova.

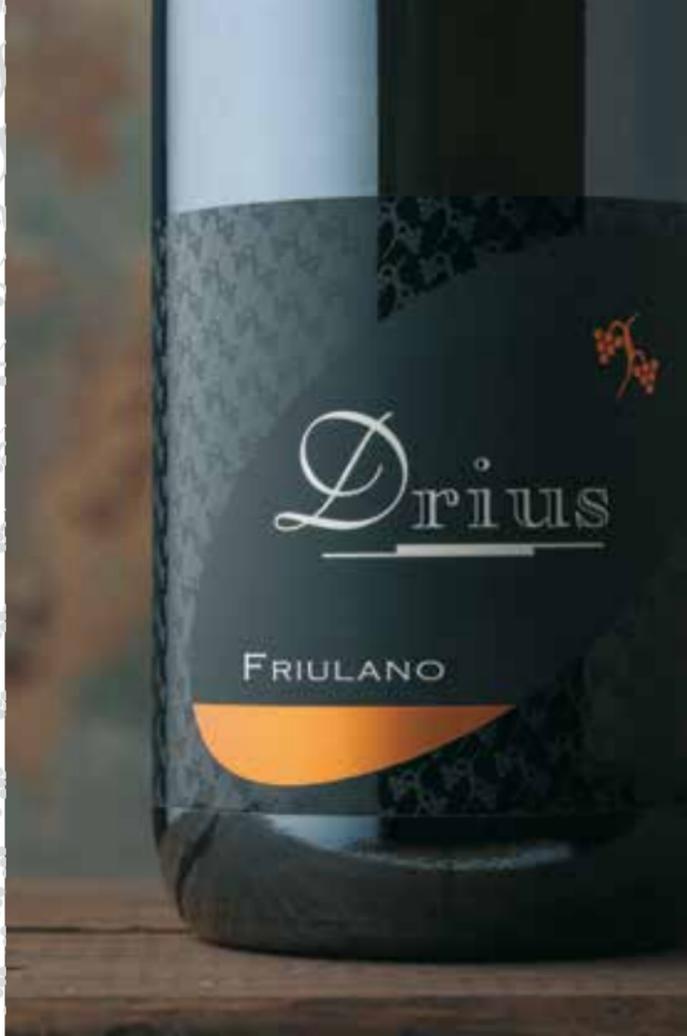
I VINI COLLIO—

Friulano Collio

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo ricorda la tipicità del vino con note di frutta secca, mela golden, fiori di acacia. Al palato si presenta persistente, avvolgente ed armonico, con una nota gradevolmente amarognola e leggero sentore di mandorla. Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti magri e all'italiana, zuppe rustiche, piatti di pesce salsati ma anche grigliate di carni bianche. Particolarmente indicato è l'abbinamento con il prosciutto crudo, anche quando leggermente affumicato.

Sauvignon

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Il profumo è molto ampio e ricorda i fiori di salvia e di sambuco e i frutti esotici con una perfetta armonia tra gli aromi. Il sapore è asciutto, corposo, morbido e distinto. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a prosciutto crudo e antipasti in generale, risotti di primizie, crostacei, primi piatti sostanziosi ed elaborati. È particolarmente indicato ad accompagnare frutti di mare e crostacei.



I ROSSI—

Merlot

Il colore è rosso rubino dai toni intensi. Presenta un bouquet pieno e fragrante con un delicato profumo di frutti rossi, liquerizia e caffè.

Il gusto è morbido e sapido, con persistenza speziata. Si accompagna bene a carni rosse, arrostiti, pollame e a formaggi semi-stagionati.

Cabernet Sauvignon

Il colore è rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Il profumo è speziato, con sensazioni di fragola a frutti di bosco. Al palato si presenta equilibrato, con tannino setoso. Ha ottima freschezza e lunga persistenza. Dal corpo robusto e pieno, è un vino da lungo invecchiamento.

Si accompagna bene con arrostiti di carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi invecchiati.



**Azienda Agricola
Mauro Drius**

Via Filanda, 100
34071 Cormòns (GO) Italia
T. & F. +39 0481 60998
www.driusmauro.it
info@driusmauro.it

