



presenta

Degustiamo un sorso
Volpe Pasini – Ribolla gialla - 2006



VOLPE PASINI

Volpe Pasini, nel cuore della zona Doc Colli Orientali del Friuli, è considerata ottima produttrice di vino fin dai tempi dello splendore del governo della Serenissima ed è sicuramente una delle più antiche del Nord Est d'Italia. Il cuore dell'azienda, con i suoi uffici e le cantine, è composto da una villa padronale, il cui impianto originario risale al 1596, e da uno splendido complesso di immobili che circondano la villa stessa. All'interno della proprietà di 20 mila metri quadrati si trovano, inoltre, il parco ed un piccolo vigneto di Ribolla Gialla che ricorda la vocazione enologica dell'azienda.

Al XVII secolo risalgono i primi documenti testimonianti con certezza la produzione vitivinicola sulla proprietà. L'azienda, da allora, ha sempre espresso una vocazione prettamente agricola, che nella seconda metà del Novecento è divenuta sempre più esclusivamente enologica. Negli anni '70, insieme a pochi altri "produttori pionieri", la Volpe Pasini ha deciso di portare l'enologia friulana in Italia e nel mondo e, uscendo dalla logica del vino in damigiana, concentrò le proprie energie nella ricerca qualitativa dell'eccellenza e nel vaglio di nuovi sbocchi sui mercati internazionali (soprattutto tedesco e statunitense).

Attualmente la Volpe Pasini vende il 50% dei suoi prodotti all'estero, attraverso una rete commerciale solidissima ed ultratrentennale. Oggi l'azienda si presenta più vitale e competitiva di prima, avendo ritrovato, grazie alla nuova proprietà, quelle solide basi e quella volontà innovativa che ne hanno fatto, nel corso dei decenni, una delle più importanti del Friuli Venezia Giulia.



Ribolla gialla 2006
Doc Colli Orientali del Friuli
Linea Volpe Pasini

Descrizione

LA RIBOLLA è un vitigno autoctono, di buona acidità naturale e di freschi aromi, si distingue per la sua giusta vivacità, elegantemente ammorbidita dal grande equilibrio che comunque si crea in bottiglia. Sempre più si va confermando come un vino di grande interesse, anche internazionale.

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, va bevuto giovane per apprezzare maggiormente i grandi sentori di fruttato, mentre con una maturazione in bottiglia di qualche mese si possono cogliere tutte le caratteristiche peculiari del vitigno: percezione in bocca di aromi sempre fruttati, ma più morbidi ed eleganti.

Abbinamenti

Ottimo vino da aperitivo, eccellente con piatti a base di

pesce bianco e soprattutto crostacei.

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Uve

100% Ribolla

Produzione

16.500

Zona di produzione

Togliano

Durata minima

3/4 anni

Fermentazione

In acciaio e vetro

pH

3,24

Acidità totale

5,8 g/l

Alcohol

12,90 % Vol

Estratto secco

22,9 g/l

SO2 libera

37 mg/l

SO2 totale

77 mg/l

Zuccheri non fer

2,3 g/l



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo paglierino, Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intenso, Poco Complesso, Fine, Fruttato, Floreale, Erbaceo, Albicocca, Mela verde, Lillium

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Poco Morbido, Fresco, Sapido, Di Corpo, Abb Equilibrato, Intenso e Persistente, Fine

Temperatura di servizio

10°-12°

Abbinamento gastronomico

Insalata Greca, Bresaola

<http://www.volpepasini.it/>

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

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org