

Lascolo

Viticoltori in Ruttàrs







La

nostra azienda si trova nella parte sud di Ruttars, zona tra le più soleggiate e affascinanti del Collio, nota per la qualità dei vini e per la bellezza del paesaggio. La gestione dei vigneti, lo stile dei vini e l'accoglienza in cantina rispecchiano il nostro amore per questa terra, così bella e preziosa per la qualità delle uve che regala e per la natura che esibisce.

Per questo, da sempre, l'obiettivo della nostra famiglia è interpretare ed esprimere al meglio quello che questa collina ci offre, e trasmetterlo con sentimento a chi ha la curiosità di conoscere la vera anima di un territorio-gioiello.



Sette ettari di vigneto ben esposti a sud, per 30mila bottiglie l'anno: la cura viticola si traduce in vini che rispecchiano perfettamente il territorio da cui provengono. La nostra famiglia gestisce direttamente tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vinificazione, con l'obiettivo di mettere nei vostri calici non solo vini eccellenti, ma anche la passione e l'amore che nutriamo per questo piccolo paradiso enologico nel cuore del Collio.



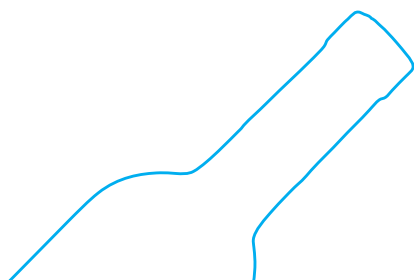


**I NOSTRI
VINI**



BIANCHI

La nostra idea di bianco è semplice: materia prima d'eccellenza, vinificazione essenziale e rispettosa di vitigno ed annata, piacevolezza senza banalità. Per questo le rese sono basse, la vendemmia mai anticipata ma neanche tardiva, si usa solo l'acciaio per fermentare ed affinare i vini monovarietali. Da qui nasce l'espressione più autentica che il cru di Ruttars ci regala nel calice.





MALVASIA

Vigna interamente posta su strati consistenti di ponca. Il risultato è un vino di carattere e personalità, dalle intense sfumature minerali e speziate al naso; in bocca la freschezza e la sapidità mascherano una ricchezza di struttura e corpo notevole, rendendo il sorso piacevole e assolutamente mai banale. Un vino affascinante anche (soprattutto) dopo qualche anno di affinamento.

SAUVIGNON

Assemblaggio di due basi provenienti da vigneti con diverse esposizioni e cloni. Bouquet non esageratamente aromatico, a favore di una maggiore complessità ed eleganza con un ricco corredo di agrumi e frutta tropicale. Bocca di sostanza, piena e saporita che rende il vino particolarmente soddisfacente a tavola.





FRIULANO

Per tutti, il vino del territorio. Da vigneto nella parte alta della collina, pochi grappoli per pianta per una maturazione ottimale in ogni annata.

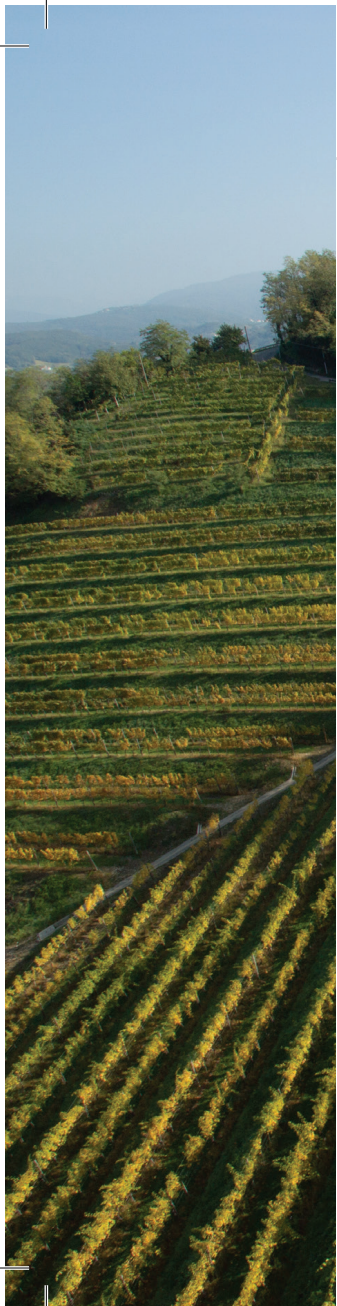
La densità nel bicchiere, i profumi dolci di frutta matura e fiori di campo fanno da preludio ad un sorso morbido, pieno ed intenso.

La tipica nota di mandorla e l'impronta minerale di Ruttàrs completano un quadro fatto di luce, calore e sostanza che appagano il palato e scaldano il cuore.



PINOT BIANCO

Il vitigno che più di tutti valorizza al meglio le caratteristiche del cru di Ruttàrs. Trae vantaggio dall'esposizione soleggiata garantendo uve mature e ricche, dall'escursione termica conservando aromi fragranti e freschezza gustativa e dal terreno di ponca esibendo un tratto salino molto personale in bocca. Il risultato è un vino elegante, pieno e strutturato pur restando godibile ed estremamente piacevole come il Pinot bianco dovrebbe sempre essere.



AGNUL

Il compendio dei bianchi. Racchiude in sé la potenza del Friulano, l'eleganza del Pinot bianco, l'intensità del Sauvignon e la mineralità della Malvasia. Il tutto nobilitato da un lieve affinamento in botte grande di rovere.

Dedicato ad Angelo, fondatore della cantina, è la riserva che per personalità, carattere e spirito rappresenta la nostra idea di vino bianco d'autore e soprattutto di territorio.

BRÌACH

Dalle mappe del catasto asburgico, Brìach è il toponimo della porzione di collina su cui si trova il vigneto. Da Riesling renano in purezza, rappresenta la quintessenza di Ruttars. Mineralità e freschezza si concretizzano nelle spiccate note varietali che rimandano direttamente all'aromaticità delle migliori espressioni dei Riesling tedeschi ed alsaziani, con un sorso più solare ed avvolgente garantito dal nostro clima. Prodotto solamente nelle annate migliori ed affinato per lunghi anni in acciaio, sorprende per complessità e longevità.



BOLLA GIALLA

Spumante prodotto a partire da Ribolla gialla, con un determinante saldo di Chardonnay e Riesling renano.

Da uve dei nostri vigneti, rese contenute e maturazioni ottimali garantiscono una base di elevata qualità; la fermentazione in autoclave lenta (6 mesi) e la totale assenza di dosaggio zuccherino (Brut), fanno percepire la ricchezza dell'uva di partenza. Uno spumante che garantisce piacevolezza senza banalità, in cui le caratteristiche di Ruttars vengono messe pienamente in luce.





ROSSI

Solo due etichette, ma importanti.

I rossi provengono da uve raccolte a perfetta maturazione garantita da rese basse ed esposizioni perfette.

La vinificazione, tradizionale ed essenziale, vuole mantenere intatta la qualità della materia prima, nobilitata da un affinamento in tonneaux di rovere che amplifica le sfumature del bouquet e garantisce inaspettata longevità.

I tre anni di maturazione tra legno e vetro prima della commercializzazione, rendono l'idea di quante soddisfazioni questi vini possano dare nel tempo.



MERLOT SELEZIONE

Merlot in purezza da un vigneto in posizione ottimale, è la sintesi perfetta della nostra idea di rosso importante. Naso ricco di frutta rossa e ciliegia, molto varietale; poi sfumature fini di spezie dolci e tabacco. In bocca morbido ma senza ruffianeria, mantiene un sorso fresco, elegante ed austero. La longevità è garantita, almeno dieci anni, anche in annate non eccellenti.



PASCAL

Uvaggio di Cabernet Sauvignon (in prevalenza) e Merlot, viene affinato in rovere di terzo passaggio.

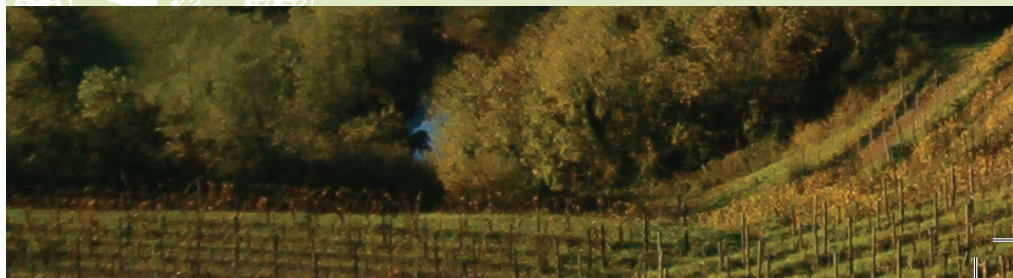
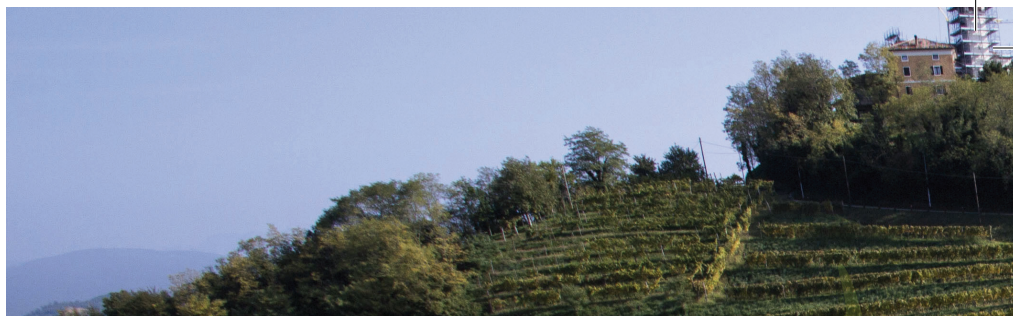
Il profumo si mantiene fresco su toni di frutta rossa croccante, impreziositi da una lieve nota speziata.

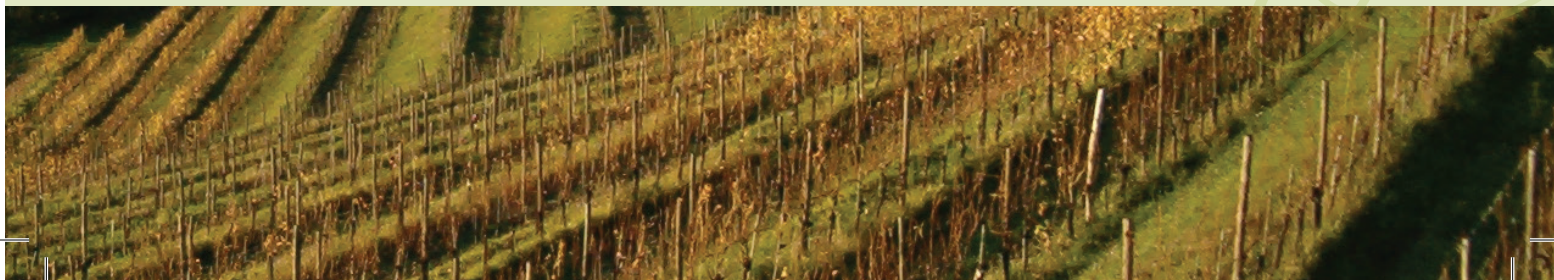
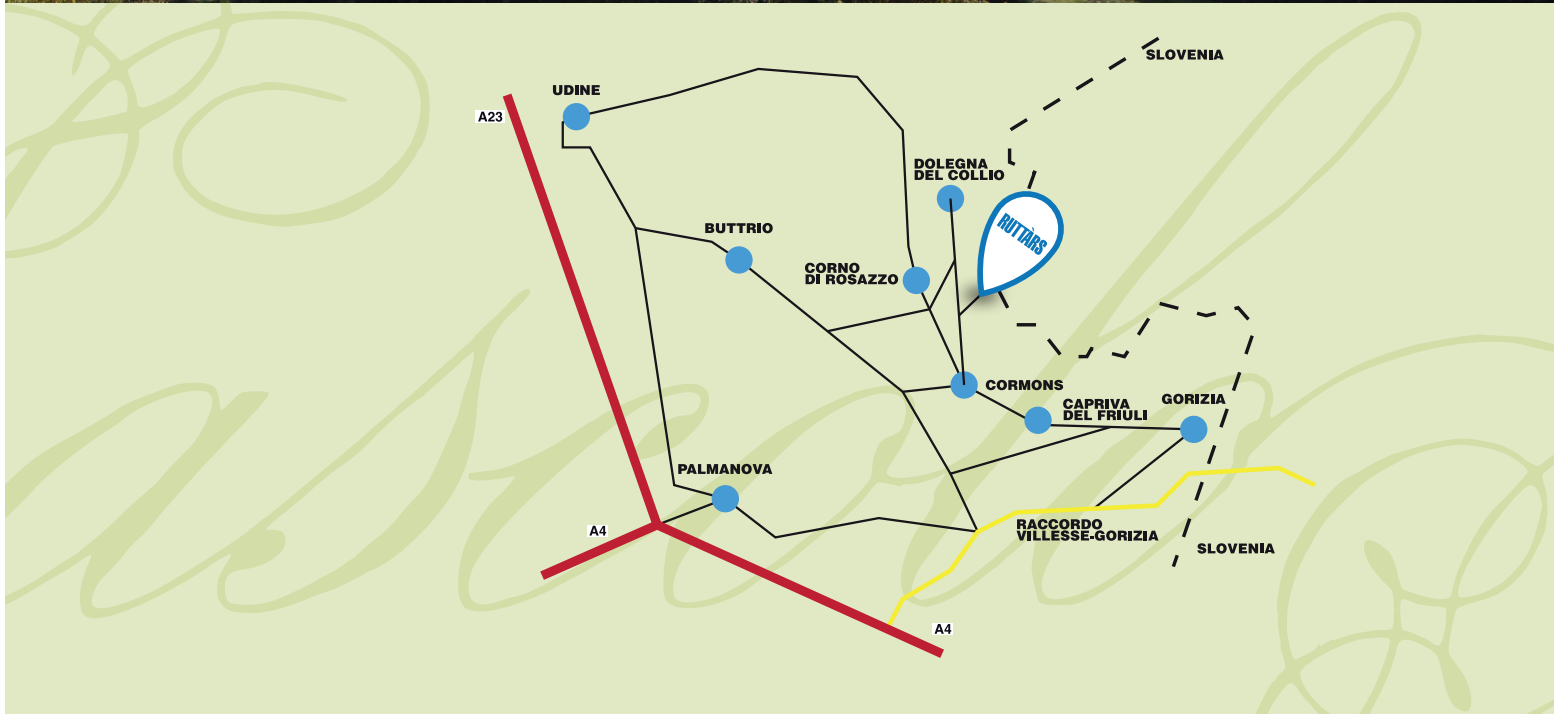
In bocca estremamente piacevole e gustoso, sorprende per la bevibilità e l'equilibrio che soddisfano il palato ed invogliano la beva.

L'azienda è sempre aperta (h.10-17) per raccogliere i nostri ospiti in visita per una degustazione, una passeggiata nei vigneti o una chiaccherata in cantina. In caso di particolari necessità, è gradita la prenotazione.

You are always welcome to taste our wines, have a walk in the vineyard or visit the cellar. If you have particular requests, please contact us before coming. (open from 10 a.m. to 5 p.m.).

Für die Gäste ist unser Weingut um eine Weinkostprobe oder eine Unterhaltung mit dem Winzer im Weinkeller jeden Tag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.





Az.agr.Pascolo di Pascolo Alessandro

Loc.Ruttàrs 1, 34070 Dolegna del Collio (GO)
www.vinipascolo.com info@vinipascolo.com
tel. fax. +39 0481 61144