

**Sauvignon Volpe Pasini**  
**Вино Совиньон Вольпе Пазини, белое сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия, Колли Ориентали Фриули

**Производитель:** Volpe Pasini

**Крепость:** 13 % об.

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Сорт винограда:** Совиньон Блан

**Цвет:** соломенно-желтый

**Аромат:** чистый, яркий, в котором можно почувствовать ноты плодов дикорастущей яблони, луговых трав, полевых цветов, цветочного меда и белой смородины.

**Вкус:** освежающий, демонстрирует потрясающий баланс. Послевкусие стойкое с нюансами скошенной травы, цитрусовых фруктов и консервированного ананаса.

**Температура подачи:** 8 -10 °C

**Гастрономия:** аперитив, подается к овощам, морепродуктам, лососю, картофельному салату



**Grivo Pinot Grigio**  
**Вино Гриво Пино Гриджио, белое сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия, Колли Ориентали Фриули

**Производитель:** Volpe Pasini

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Сорт винограда:** Пино Гриджио

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** наполнен тонами белых полевых цветов, лимона, лайма, желтой китайской груши и легкими минеральными нюансами.

**Вкус:** мягкий, чистый, с фруктово-цитрусовыми акцентами в сбалансированном послевкусии

**Температура подачи:** 8 -10 °C

**Гастрономия:** аперитив, блюда из морепродуктов и белой рыбы, паста и ризотто с овощами, легкие салаты и молодые сыры



Сердце компании, с ее офисами и подвалами, составляют усадьбу, первоначальная планировка которой восходит к 1596 году, и великолепный комплекс зданий, окружающих саму виллу. На территории в 20 тысяч квадратных метров есть также многовековой парк и небольшой виноградник Риболла Джалла, напоминающий о винодельческом призвании компании. Первые документы, с уверенностью свидетельствующие о производстве вина на территории, относятся к 18 веку. С тех пор компания всегда выражала чисто сельскохозяйственное призвание, которое во второй половине 20-го века все больше и больше становилось исключительно энологическим.

В 70-х годах, вместе с несколькими другими производителями-пионерами, Вольпе Пазини привнес фриульскую технологию виноградарства в Италию и мир и сосредоточил свою энергию на качественном поиске и отборе новых торговых точек на международных рынках (особенно Германии и США). В настоящее время Volpe Pasini продает 50% своей продукции за границу через очень прочную торговую сеть с более чем тридцатилетней историей. Сегодня компания более жизнеспособна и конкурентоспособна, чем раньше, заново открыв ту прочную основу и ту инновационную волю, которая на протяжении десятилетий сделала ее одной из самых важных во Фриули-Венеция-Джулия.

Если «ключи» к созданию вин заключены в вдохновении энологического консультанта Лоренцо Ланди - подлинной звезды итальянской винной сцены, то отношения с клиентами и поставщиками, связи с общественностью, деятельность в сельской местности и в погребе находятся в руках молодого и динамичного персонала, способного стать посредником между опытом традиций и открытием новых границ. Vino di Volpe Pasini — это общая заслуга и ни в коем случае не одного человека. Одним словом, маленькой и молодой команды с древним сердцем.