



PASCOLO

Doc Collio Bianco Agnul

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Pascolo](#)

Proprietà: famiglia Pascolo

Enologo: Alessandro Pascolo

Giornata uggiosa, la nebbia copre l'orizzonte: nessun raggio di sole oggi a Ruttars, anche se c'è Sole, cagnolina di Alessandro Pascolo, a farci le feste. La vista dal poggio sui vigneti, malinconica, resta spettacolare. Vigne terrazzate e ripide, l'altitudine è di 220 metri, bosco tutt'intorno. Una delle colline più alte del Collio dove la ponca (termine friulano, indica l'alternanza di marna e arenaria) è affiorante. "Caratteristica di questa collina è la salinità che si riscontra nei vini, nervosi e verticali da giovani e longevi nel tempo". Parole di Alessandro Pascolo, enologo quarantatreenne, nonché titolare. Terza generazione, Alessandro porta l'imprinting di nonno Angelo: i suoi ricordi infantili sono intimamente legati alla vigna. Papà Giuseppe sa quanto totalizzante sia il lavoro di vignaiolo e prova a sconsigliargli gli studi in enologia. Salvo poi, nel 2006, intestargli l'attività. Alessandro dà la svolta: vinifica separatamente, studia i risultati e aumenta la presenza di Friulano, Malvasia, Pinot Bianco e Sauvignon. Il progetto Collio Bianco lo impegna a fondo, con ben tre etichette: da vigne giovani con vitigni autoctoni per Pian del Rovere; Studio di bianco, prodotto autonomamente ma su licenza di Nicola Manfredi, padre enologico di Alessandro e Agnul, dedicato al nonno. Quest'ultimo ha un profilo aromatico delicato e fine. Al sorso la temprà è equilibrata, sapida e slanciata.

(Alessandra Piubello)