



La Storia

Nel cuore dell'Ager Falernus, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, nel comune di Sessa Aurunca, in una cantina interamente scavata nel tufo verso la fine del XIV° secolo, dopo anni passati a produrre vini in modo amatoriale, nel 2004 viene matura la decisione di dedicarsi al vino in maniera più attenta e professionale e prende così vita impegnata nella produzione di vini DOP "Falerno del Massico". Con la vendemmia 2004 inizia la produzione dell'azienda Volpara, realizzando sin da subito delle vere eccellenze enologiche, uniche e riconoscibili, grazie alle particolari note fumé che il territorio di produzione imprime ai vini. Nasce così Tuoro riserva, nome legato strettamente al territorio di produzione (Tuoro è il nome stesso del piccolo borgo medioevale dove ricade il vigneto), è un Falerno del Massico rosso riserva di grande struttura gustativa, ricco di un ventaglio di profumi e aromi unici ed esclusivi. Ri Sassi, anche questo nome prende origine da antichi insediamenti medioevali (Ri Sassi, ossia piccole grotte abitative) è un Falerno del Massico rosso, strutturato ed elegante, di grande inten-

sità gusto-olfattiva. La linea continua con Donna Jolanda e Don Federico, il primo è un Falerno del Massico Bianco ed il secondo un rosso IGP Roccamonfina, strutturati ed equilibrati ricchi di note floreali e fruttate tipiche del territorio di provenienza. I nomi sono intimamente legati agli affetti familiari. Di fatto Jolanda e Federico sono i genitori di Antonio Passaretti - titolare dell'azienda - e sono l'esempio tutt'oggi, di come l'amore per la propria terra e la caparbieta nel credere fortemente alle sue potenzialità, possano portare a grandi risultati. Evitando di emigrare negli anni '50, hanno mantenuto ben salde le radici in quella terra che da lì a pochi anni dopo avrebbe regalato il nettare che oggi troviamo nelle bottiglie di Falerno del Massico prodotte dall'Azienda Volpara. Ri Podesti è un Falerno del Massico Bianco barricato che aggiunge grande struttura alla fragranza tipica, seguito da Dulcis in Sol, IGP Roccamonfina Passito Bianco prodotto con uve Moscato e dall'aromaticità persistente. Pink e White sono due vini IGP Roccamonfina dagli omonimi colori, gradevoli, profumati e perfettamente equilibrati. Chiude la produzione Rugiada, un particolarissimo vino spumante a bassa gradazione alcolica pensato per i giovani da servire come aperitivo e/o fresca bevanda alcolica.



History

After years passed producing wines as a pastime and a pleasure, the Azienda Agricola Volpara took a decision to dedicate itself to wine in a more serious and professional manner and, accordingly, to a life revolving around Falerno del Massico DOP wines from the heart of the Ager Falernus, the production zone of the Falerno appellation, to be precise on the slopes of the extinct volcano of Roccamonfina in the township of Sessa Aurunca.

With the 2004 vintage, production began at the Volpara estate and immediately achieved true oenological excellence, unique and easily recognizable wines with the unmistakable smoky notes which the wines take from their territory.

And thus the Tuoro Riserva was born, a wine firmly tied to its territory of production (Tuoro is the name of the small medieval village where the vineyard far these grapes is located). A Falerno del Massico Rosso Riserva with a full, rich gamut of unique and special aromas. Ri Sassi is another name which draws its origins from old, medieval settlements (Ri Sassi, or small grotto-like dwelling places): a Falerno del Massico red wine, structured and elegant with a great intensity of aromas and flavors.

The line continues with Donna Jolanda and Don Fede-

rico, the first a Falerno del Massico Bianco, a white wine, and the second a Roccamonfina IGP, both solid and balanced with floral notes and the typical fruitiness of the area from which the wines draw their origins.

The names are intimately linked to family affections and sentiments. Jolanda and Federico are, in fact, the parents of Antonio Passaretti - the owner of the estate - and are still, even today, an example of love of one's own land and soil and the firm resolve to unquestioningly believe in its potential, in the possibility of important results. Refusing to emigrate from the area, as did so many others, in the 1950's, they maintained their solid roots in the land which, some years later, would yield the nectar which we now find in the Falerno del Massico bottles produced by the Volpara estate. Ri Podesti is a Falerno del Massico Bianco aged in barriques which adds deep structure to the typical fragrance, followed by Dulcis in Sol, IGP Roccamonfina Passito Bianco produced with Moscato grapes and with persistent aromatic quality.

Pink and White are two Roccamonfina IGP wines of these precise colors, fragrant and perfectly balanced.

The production is rounded out by Rugiada, a special low-alcohol sparkling wine conceived for a young public as either an aperitif or as a crisp and refreshing alcoholic drink.



Tuoro Riserva

DOP Falerno del Massico
Rosso



Vino di grande struttura ed eleganza nato dai terreni tufacei vulcanici delle colline di Tuoro.

Di colore rosso rubino con sentori empireumatici e balsamici intensi e persistenti.

DENOMINAZIONE:

DOP FALERNO DEL MASSICO ROSSO

UVAGGIO:

AGLIANICO TAURASI 80%, PIEDIROSSO 20%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

CEPPI/ETTARO:

5200 (SESTO DI M. 2.40 X 0.80)

RESA/ETTARO:

70-80 QL.

AFFINAMENTO IN BARRIQUES:

18/20 MESI (ALLIER, NEVER DI 1° PASSAGGIO)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

6 MESI

Greatly structured and elegant wine born from the volcanic tuffaceous lands of the hills of Tuoro. Ruby red colored and with an empyreumatic, intense and persistent balsamic aroma.



Ri Sassi

DOP Falerno del Massico
Rosso

Intenso e persistente con sentori di piccoli frutti di bosco e di spiccate note balsamiche dal bel colore rubino.

Viene coltivato sulle colline tufacee di natura vulcanica nel cuore dell'Ager Falernum.

Intense and persistent with little berries aroma and marked balsamic notes with a nice ruby color.

It's bred on the tuffaceous hills of volcanic origin in the heart of the Ager Falernum.

DENOMINAZIONE:

DOP FALERNO DEL MASSICO ROSSO

UVAGGIO:

AGLIANICO TAURASI 85%, PIEDIROSSO 15%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

CEPPI/ETTARO:

5200 (SESTO DI M. 2.40 X 0.80)

RESA/ETTARO:

70-80 QL.

AFFINAMENTO IN BARRIQUES:

8 MESI (ALLIER, NEVER DI 1° PASSAGGIO)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

3 MESI



Don Federico

IGP Roccamonfina
Rosso

*Rosso di buona struttura caratterizzato da spiccate note balsamiche e piccoli frutti rossi di sottobosco.
Servire a 14° - 16° C.*

*Wine of good structure with a slight spiced scent and little berries aroma.
To be served between 14° and 16° C.*

DENOMINAZIONE:

IGP ROCCAMONFINA ROSSO

UVAGGIO:

AGLIANICO TAURASI 100%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

CEPPI/ETTARO:

5200 (SESTO DI M. 2.40 x 0.80)

RESA/ETTARO:

90-100 QL.

AFFINAMENTO IN BARRIQUES:

3-4 MESI (3° PASSAGGIO)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

3 MESI



Pink

IGP Roccamonfrina
Rosato

*Vino ottenuto da una sapiente
vinificazione in bianco di uve
di aglianico in purezza.*

*Wine obtained from an accu-
rate vinification in white of
aglianico grapes.*

DENOMINAZIONE:

IGP ROCCAMONFINA ROSATO

UVAGGIO:

AGLIANICO TAURASI 100%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

CEPPI/ETTARO:

5200 (SESTO DI M. 2.40 x 0.80)

RESA/ETTARO:

100 QL.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO:

3 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

MIN. 3 MESI



Donna Jolanda

DOP Falerno del Massico
Bianco

Ottenuto da uve Falanghina che trovano il loro sito d'elezione sulle colline Aurunche caratterizzate da tufi vulcanici con leggera presenza di scheletro.

Fragrante e floreale dal colore paglierino brillante con intensi riflessi verdolini.

Made from Falanghina grapes that finds their election site on the Aurunche hills, characterized of volcanic tuffs with a light presence of skeleton. Fragrant and floral, shiny straw-colored with glares of an intense pale green.

DENOMINAZIONE:

DOP FALERNO DEL MASSICO BIANCO

UVAGGIO:

FALANGHINA 100%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

AFFINAMENTO IN ACCIAIO:

5 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

MIN. 1 MESE



Ri Podesti

Dop Falerno del Massico
Bianco

Ottenuto da uve Falanghina vinificate ed affinate in barriques di acacia e rovere francese in continuo batonnage per circa 6 mesi.

Vino di grande struttura, al palato si presenta fragrante e fresco, ricco di minerali e note olfattive complesse di fiori e frutta.

DENOMINAZIONE:

DOP FALERNO DEL MASSICO BIANCO RIS.

UVAGGIO:

FALANGHINA 100%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

AFFINAMENTO IN BARRIQUE:

12 MESI (ACACIA E ROVERE DI 1° PASSAGGIO)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

MIN. 3 MESI

Extracted from Falanghina grapes, this wine is produced and refined in acacia and French oak barriques in continuous batonnage for about 6 months.

Wine of great structure, with fresh and fragrant taste, rich of minerals and complex olfactory notes of flowers and fruit.



White

IGP Roccamonfina

Bianco

Ottenuto da uve coltivate alle pendici del Vulcano di Roccamonfina, prende vita questo vino bianco ricco di sensazioni floreali e minerali.

From the grapes bred by the mountainside of Roccamonfina's extinguished Volcano, comes to life this white wine rich of floral and mineral sensations.

DENOMINAZIONE:

IGP ROCCAMONFINA BIANCO

UVAGGIO:

FALANGHINA 80%, ALTRO 20%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

CEPPI/ETTARO:

5200 (SESTO DI M. 2.40 x 0.80)

RESA/ETTARO:

100 QL.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO:

3 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

MIN. 1 MESE



Rugiada

Vino Bianco Leggermente
Frizzante

Fresco, floreale e leggermente frizzante, con un bel colore paglierino.

Perfetto come aperitivo o per spuntini veloci.

Fresh, floral and lightly sparkling, with a nice straw-color. Perfect as aperitif or for quick snacks.

DENOMINAZIONE:

VINO BIANCO LEGGERMENTE FRIZZANTE

UVAGGIO:

FALANGHINA 60%, MOSCATO 40%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

AFFINAMENTO IN ACCIAIO:

SULLE FECCE FINI 10 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

MIN. 2 MESE



Dulcis in Sol

Vino Passito

Ottenuto da uve coltivate alle pendici del Vulcano di Roccamonfina, prende vita questo vino bianco ricco di sensazioni floreali e minerali.

From the grapes bred by the mountainside of Roccamonfina's extinguished Volcano, comes to life this white wine rich of floral and mineral sensations.

DENOMINAZIONE:

IGP ROCCAMONFINA PASSITO BIANCO

UVAGGIO:

FALANGHINA 80%, ALTRO 20%

FORME DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

CEPPI/ETTARO:

5200 (SESTO DI M. 2.40 x 0.80)

RESA/ETTARO:

100 QL.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO:

3 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

MIN. 1 MESE



Qualova

Fruttato leggero con sentori spiccati di oliva verde e peperone. Ideale per condimento a crudo di verdure e pesci dalle carni delicate.

OLIVE/OLIVES:

80% CULTIVAR SESSANA

10% ITRANA

10% FRANTOIO

Light fruity with salient aromas of green olive and pepper. Ideal for raw condiment of vegetables and fishes with dainty meat.







VOLPARA AZIENDA AGRICOLA
di Passaretti Antonio

81037 SESSA AURUNCA - Via Podesti, 23
Tel. & Fax +39 0823 938051

volpara@alice.it - info@volparavini.it

www.volparavini.it