



V'olio Monocultivar Bianchera

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

Mappa del Sapore

Descrittore	Giudizio
Fruttato	3
Amaro	4.5
Piccante	4
Carciofo	1.5
Erba	3
Frutta matura	0
Dolce	0
Mandorla	3
Erbe aromatiche	1

Olivi, coltivazione e frangitura

La Bianchera è forse la più particolare delle cultivar autoctone del nostro areale.

Pianta vigorosa e generosa, resiste bene anche agli inverni rigidi dell'areale friulano.

La raccolta è molto tardiva, oltre la prima settimana di novembre. Processo di estrazione come per il Blend.

Carattere

Olio monocultivar, prodotto cioè con una sola varietà di olive. Flavor fruttato verde intenso, di spiccata nota carciofata come è proprio della varietà. Forte sensazione amara e piccante al palato, molto persistente.

Abbinamenti e consumo

Adora i piatti impegnativi. Regala preziose note carciofate alle carni alla brace, nobilita i soffritti, tinge di terra la minestra orzo e fagioli. Dato l'elevato contenuto in polifenoli, questo extravergine ha una tenuta superiore nel tempo. Consumatelo tuttavia entro i 18 mesi dalla produzione per apprezzarne tutta la vivacità.

