



## Vigna del Tempo

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) - [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

### 介绍

托卡伊弗留利 是弗留利大区最重要的原生葡萄品种。Vigna del tempo是我们最具象征性及历史性的白葡萄酒，她是以九种不同生物类的托卡伊弗留利自然发酵混合而成的。酒体饱满，结构均匀，微微苦味带着杏仁般特殊的尾韵。

### 品种

产地葡萄/产地葡萄

### 葡萄园

平均葡萄树寿命: 15年。  
每公顷果苗: 4500株。  
培育方法: 双拱型藤架  
平均产量: 8000公斤/公顷  
收成季节: 9月中旬

### 酿酒与熟成

成熟的葡萄小心翼翼地梗和压榨后，短暂浸渍。必须在不锈钢桶中以温度18-20度C发酵，采用酒泥陈酿方式并定期搅桶直到次年春天，之后装瓶。

### 品尝

颜色: 呈现吸引人的亮丽金黄色泽  
嗅觉: 典雅的香料味，尤以藏红花和百里香最为明显。  
口感: 结构美好、均匀。酒体适中，并带点杏仁般苦味的持久口感。

### 食物搭配

弗留利传统开胃酒。佐餐搭配与鱼类，白肉，烟熏肉，腊肠，生火腿，成熟奶酪可说是天作佳合。

饮用温度: 12°C/ 54°F

酒精度: 12,5%

总体酸度: 5.00g/L