



## 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)

### 介紹

托卡伊弗留利 是弗留利大區最重要的原生葡萄酒品種。Vigna del tempo 是我們最具象徵性及歷史性的白葡萄酒，她是以九種不同生物類的托卡伊弗留利自然發酵混合而成的。酒體飽滿，結構均勻，微微苦味帶著杏仁般特殊的尾韻。

### 品種

產地葡萄/产地葡萄

### 葡萄園

平均葡萄樹壽命：15年。

每公頃果苗：4500株。

培育方法：雙拱型藤架

平均產量：8000公斤/公頃

收成季節：9月中旬

### 釀酒與熟成

成熟的葡萄小心翼翼地梗和壓榨後，短暫浸漬。必須在不銹鋼桶中以溫度18–20度C發酵，採用酒泥陳釀方式並定期攪桶直到次年春天，之後裝瓶。

### 品嚐

顏色：呈現吸引人的亮麗金黃色澤

嗅覺：典雅的香料味，尤以藏紅花和百里香最為明顯。

口感：結構美好、均勻。酒體適中，並帶點杏仁般苦味的持久口感。

### 食物搭配

弗留利傳統開胃酒。佐餐搭配與魚類，白肉，煙燻肉，臘腸，生火腿，成熟乳酪可說是天作佳合。

飲用溫度：12°C/ 54°F

酒精度：12.5%

總體酸度：5.00g/L