



## 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)

Il nostro bianco autoctono per eccellenza nasce da un vigneto composto da 8 diversi biotipi di uve. La concimazione è di tipo organico ed i trattamenti antiparassitari vengono effettuati solo con prodotti a base di rame e zolfo. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni.

### *Uve*

Da uve autoctone

### *Vigneto*

Età media vigneto: 15 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.500

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media: 80 q.li/ha

Momento della vendemmia: seconda decade di settembre

### *Vinificazione & affinamento*

Le uve vengono diraspate e sofficemente pressate, dopo una breve macerazione.

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (18-20°C).

Il vino rimane sui lieviti fino alla primavera successiva alla vendemmia, ed in seguito viene imbottigliato.

### *Sensazioni*

Splendido colore giallo paglierino, potente e lucente. Olfatto estremamente tipico e piacevole, con suggestioni floreo-fruttate mature, che si mescolano a note speziate di zafferano e timo.

Palato dal gusto "autoctono", morbido, con particolare nota amarotica-ammandorlata.

### *Abbinamenti*

Eccellente fuori pasto, è il classico vino da aperitivo. Si abbina egregiamente al prosciutto crudo, al salame e agli insaccati in genere, nonché ai formaggi, freschi o stagionati.

*Temperatura di degustazione:* 12°C

*Grado alcolico:* (% vol) 12,5%

*Acidità totale:* (g/l) 5,00



venchiarezza  
vigna del tempo

- Location:  
46.091569 N
- 13.408745 E
- Geology:  
morainic slopes
- Method:  
organic agriculture

Luca Caporale