



Vigna del Tempo

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

ヴィーニャ・デル・テンポ

概要

土着の白ワインであるトカイ・フリウラーノには、8種類の品種があります。畑での施肥は有機を使用、殺虫剤は硫黄、硫酸銅ベースのみを使用します。発酵には、土着の酵母を添加しています。

ブドウ品種

土着品種

ブドウ栽培について

平均樹齢: 15年
植樹密度: 4,500本
仕立て方法: ダブル・グイヨー
生産量: 8,000リットル/1ヘクタール
収穫時期: 9月中旬

醸造・熟成について

除梗、軽い圧搾後、短期間にての果皮浸漬 (マセラシオン) が行われる。モストは、18-20°Cに保たれたステンレスタンク内にて発酵。翌春までワインは酵母と一緒に置かれ、その後瓶詰めされる。

特徴

色: 黄金がかった麦わら色
香り: 花や熟したフルーツ臭が非常に好感的。さらにはサフランやタイムの香りなど。
味わい: 土着の同品種らしい、丸みを帯びた味わいのなかに香り豊かなアーモンドを感じる。

料理との組み合わせ

プロシュット・クルード、サラミなどの腸詰肉加工品、チーズ全般等。食事との組み合わせではなく、食前酒として単独で味わうのもお勧め。

適温

12°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

5.0g/1リットル