



Organic or nothing



CHI SIAMO

I VINI

V'OLIO

CONTATTI

**Io sono Luca.
Io faccio vino e olio.
Io sono bio.**





01. Metodo

Sulle tavole della ristorazione, Venchiarezza oggi esprime lo stile italiano, ma soprattutto quello unico di una cantina con una vision coerente, e non allineata alla massa.

Mi piace sottolinearlo: Venchiarezza è l'azienda che conduco personalmente. Tutto ciò che produciamo qui è l'evoluzione delle mie conoscenze e il risultato di una grande passione. Traduce la mia visione e la applica ai terreni che coltivo, ai vini che produco nella cantina, agli ulivi che pianto per farne pregiato olio extravergine.



02. Io bio

Tutti sappiamo che il nostro benessere è strettamente legato all'alimentazione: "siamo quello che mangiamo e beviamo", dice il saggio. Ma forse ce lo siamo dimenticati: si è andati oltre. Se reimpariamo quali sono le cose buone, possiamo farne cultura e riappropriarci del nostro corpo e della nostra salute: scopriremo che le cose buone non costano più di quelle cattive. E ci faremo guidare dalla ricerca di autenticità.

03. Io V'olio

Prima c'è l'ulivo, un monumento sempreverde. È un albero arcaico: basta guardarlo, il fruscio delle sue fronde si porta dentro il Mediterraneo. Poi arriva il frutto, l'oliva, con la sua croccantezza. E poi, alla fine, arriva l'olio: fragrante e nobile, generoso con pesci e carni, e con le verdure di un orto ritrovato. Di ulivi ne ho piantati, e continuo a piantarli. Li cresco ostinatamente, come è nel mio carattere. Ho scelto le cultivar Bianchera, Gorgazzo, Savorgnana, che si sono ottimamente ambientati in questa terra dove i venti da nord e nord est si alternano costantemente all'aria più calda proveniente dall'Adriatico.

Questi ulivi sani, nodosi e fieri, oggi disegnano una parte importante del mio paesaggio, accanto alle viti. Lavorarli è faticoso, data la loro crescita lenta, le attese sono interminabili, e c'è sempre l'incertezza del clima. Ma allevare ulivi e vederli crescere è un gesto antico: l'olio, devi proprio volerlo. Sarà per questo che l'ho chiamato "v'olio".



Pochi campi, rari vini, tanta fatica.

Agli inizi del '900, il mio bisnonno Antonio, dedito all'agricoltura, decide di mettere le radici della sua piccola azienda di famiglia. Pochi campi, tanta fatica, poche uve, rari vini. Ma anche altro, perché bisognava viverci: in quel periodo, quasi tutte le aziende agricole coltivavano anche frutta, cereali, oltre ad allevare bachi da seta, ghiotti delle foglie dei gelsi che intestavano i filari e delimitavano i campi. Lui si dà da fare, alleva anche qualche bovino in tempi in cui il latte è un lusso.



Aggiungere al nostro organismo fitofarmaci sintetici non è sano per niente. Biologico quindi, ha strettamente a che fare con la salute. Chi lavora con me, consuma abitualmente il mio vino e vive tutto l'anno in mezzo a questi vigneti. Noi, qui, abbiamo scelto una vita sana.







Guido. Che forse era Archimede.

Negli anni 50 gli succede Guido, che capisce le potenzialità del territorio per la vera viticoltura, e si specializza nella produzione di vino, costruendo una nuova cantina. È ingegnoso, visionario, e guarda avanti: è il primo in zona a costruire un macchinario per diraspare le uve, e grazie a quello, che priva le uve rosse del raspo prima della vinificazione, riesce già a distinguersi perché produce vini privi di sapori amari e vegetali.



Il frutto ultimo. Io.

Io mi chiamo Luca. Sono il frutto più giovane. Ho trascorso l'infanzia fra vigneti e cantina, assieme al nonno Guido. Succede che mi innamorò del mondo del vino. Frequento le scuole giuste per la mia passione e, terminati gli studi, mi provo. Dopo varie esperienze fuori, riavvio l'azienda di famiglia, alle porte di Cividale del Friuli, in località Venchiarezza. La prima scelta che faccio è l'agricoltura biologica. Una vocazione seria: convertiti i terreni, mantengo questa filosofia, ininterrotta negli anni, dimostrando la resilienza dei vigneti storici.

Dalla selezione massale alla mia Vigna del Tempo.

Nel 2004, do vita al progetto "Vigna del Tempo": recupero le gemme da vigne con oltre mezzo secolo di vita, con le quali vengono innestate le barbatelle per i primi vigneti da "selezione massale". Le antiche viti non selezionate sono radicate nel territorio e sono l'espressione di una genetica autentica. Questa identità va oltre il tempo, passando soprattutto per le varietà autoctone Tocai Friulano e Refosco dal Peduncolo Rosso. Visti gli straordinari risultati, decido di piantare tutti i nostri nuovi vigneti non più con barbatelle da selezione clonale, ma da selezione massale. Fa una bella differenza. Tanto per cominciare, è il dna del mio vino.

Grazie alla selezione massale, le varie annate Venchiarezza esprimono un preciso stile: vini fini ed eleganti, generosi di sapori, piacevolmente aromatici. Lavorare sodo insegna parecchio. Il corredo genetico del monovitigno indigeno di Schioppettino è tutto lì dentro.



**La vite.
Questa parola
che ho scelto
per dire “io”.**





La vite. Questa parola che ho scelto per dire “io”

Non mi piace stravolgere le cose. Ma farle a modo mio sì. Lo stile è l'interpretazione del frutto della vite: è il senso del vino. È la mia relazione con il vigneto e la vinificazione. Al netto di tutti i bla bla. Spenderei volentieri giornate intere a discutere dei fattori, del come e del quanto determinino lo stile del vino. Nessuna scelta è sbagliata. Si legge sul muro affrescato di un'antica villa a Cividale: “ben fu detto ai dî vetusti di non disputare i gusti”.

Sembra uno scioglilingua. Ma in un territorio con un'identità viticola ben radicata, ogni vignaiolo decide il suo stile, se sa farlo. La mano deve sentirsi. Il vino vero si fa con le mani. Ma anche con la testa.

Un'antichissima terra di vini.

La regione Friuli è legata alla viticoltura da tempi immemorabili: basta guardare ai numerosi vitigni autoctoni, e alla presenza da secoli ormai di alcuni alloctoni acquisiti che qui hanno avuto la culla giusta per esprimere il loro vero potenziale. Ma dalla vite al vino, ne passa. Il nostro clima è vario, capriccioso anche, e particolare: passa dal regime Alpino a quello Mediterraneo, spostandosi da Nord verso Sud.

Semplificando un po', il Friuli è un fazzoletto di terra: la metà a settentrione è montuosa, Alpi e PreAlpi coperte da foreste di età millenaria. Più a sud la fascia collinare si distende verso la pianura fino alle coste dell'Adriatico. A un passo da qui.





L'equilibrio è tutto.

I nostri vigneti sono esattamente “a metà strada” fra mare e montagne. Sono condizionati dall'azione di questi due elementi naturali, e qui c'è qualcosa di importante per le mie viti: le Alpi, con i loro freddi venti mantengono la freschezza acida e l'eleganza aromatica delle uve; gli influssi Mediterranei portano calore dalla costa, e permettono una perfetta maturazione creando uve dal sapore ricco e pieno, con il giusto bilanciamento fra componente morbida e acida.

Una buona materia prima non ha bisogno di altro che semplicità nei processi, e passione di chi se ne prende cura. Ogni grappolo chiede di essere accompagnato. E rispettato. Io “faccio il vino con gli acini”. L'idea di legare il vino ed il suo stile a vinificazioni “radicalizzate” non mi interessa affatto: fa perdere il gusto dell'uva e sminuisce il duro lavoro in vigna.

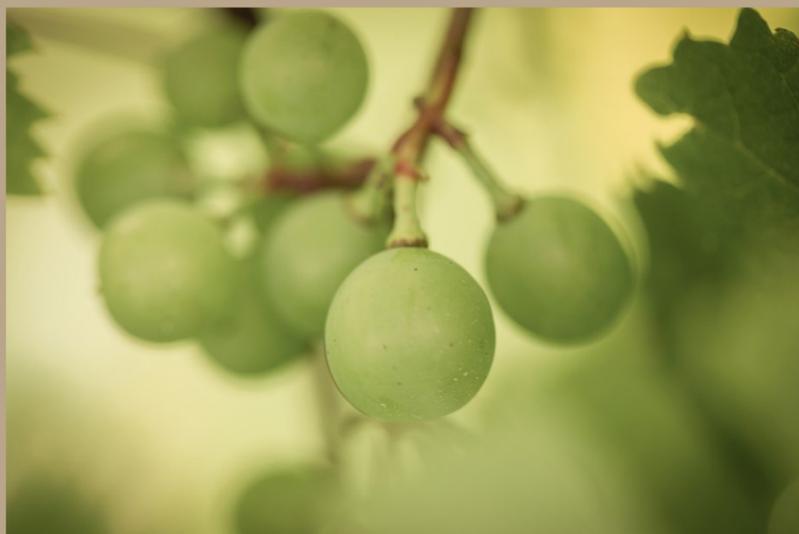




Biologico fa bene: è “sano” dirlo.

Sul mercato ci sono ormai tante parole da associare ad un prodotto per enfatizzarne la sua naturalità, spesso di facciata, tanto che il consumatore è felice e confuso. Ma cos'è il biologico? Un vino è biologico quando rispetta il disciplinare di produzione 848/2018 definito dall'EU. Solo così può ottenere la certificazione. Significa: niente fertilizzanti e pesticidi di sintesi nel vigneto, lasciando la protezione di uva e vite ai soli elementi naturali zolfo e rame, limitati nelle quantità: li abbiamo già naturalmente nel nostro corpo, come catalizzatori dei processi biochimici delle nostre cellule.

Aggiungere al nostro organismo fitofarmaci sintetici non è sano per niente. Biologico quindi, ha strettamente a che fare con la salute. Chi lavora con me, consuma abitualmente il mio vino e vive tutto l'anno in mezzo a questi vigneti. Noi, qui, abbiamo scelto una vita sana.



I miei vini biologici parlano una lingua chiara e semplice: quella della terra.

Anche le pratiche in cantina sono normate, sono vietati numerosi coadiuvanti, altri sono utilizzabili in dosi limitate. Il biologico diventa allora semplicità, espressione vera della terra: non si pianta un vigneto in un areale dove la vite non fruttifica naturalmente bene. Gli strumenti per la protezione della vite sono limitati tanto quanto quelli per correggere un mosto nato da uva senza vocazione.

Ma, in definitiva, cosa ha di diverso il vino biologico? Se parliamo di gusto, ha una maggior aderenza all'uva di partenza. Che è già tantissimo. Se però analizziamo anche il profilo residuale, il vino biologico non presenta tracce di molecole di sintesi. Che è ancora di più.





CHI SIAMO

I VINI

V'OLIO

CONTATTI

www.venchiarezza.it ↘

Ribella ↘

Ribella
Redribella

Ribella e la bestia ↘

Ribella e la Bestia

Classici ↘

Chardonnay
Pinot Grigio
Sauvignon
Adrian

Metodo Classico ↘

Brut Nature
Zero Rosè
Pas Dosè
Centoventi

Vigna del tempo ↘

Friulano
Refosco dal peduncolo rosso
Greyrosè

V'Olio ↘

Olio extra vergine d'oliva



“Belli e ribelli. Vini contemporanei da antichi vitigni indigeni. Vini belli, un po’ bisbetici a volte, ma sempre originali ed autentici. Vini ribelli, in controtendenza con gli stereotipi che il mercato ci ha imposto”





Ribella

Varietali:

Ribolla gialla + Chardonnay

Tipologia:

Blend bianco

Temperatura di servizio:

8-10 C°

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Bianco Globale

Abbinamenti:

Sushi

Ideale per:

Feng-Shui Addicts

Il mio Glocal Blend da uve Ribolla Gialla & Chardonnay

La complementarità di queste due varietà è sorprendente. Le uve di Ribolla Gialla & Chardonnay vengo raccolte separatamente, entrambe a piena maturazione. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento "sur lies" si protrae fino alla primavera successiva alla vendemmia, con frequenti messe in sospensione delle fecce fini. A fine affinamento i due vini vengono assemblati. Di anno in anno il taglio viene leggermente riadattato per garantire continuità stilistica al vino. La Ribolla Gialla, autoc-

tono del Friuli per eccellenza, fornisce freschezza, mineralità, e la sua fine aromaticità. Lo Chardonnay ovatta il blend con la sua pienezza, esaltando senza ammantare la tipicità del primo.

Se ne ricava un vino bianco secco di moderata alcolicità ed incredibile piacevolezza. Il colore giallo paglierino talvolta manifesta qualche nota aranciata, conferita dalla Ribolla Gialla. Il fine bouquet sfiora l'olfatto, con note che ricordano fiori e frutta a polpa bianca. Sapidità e freschezza ristorano ed appagano il palato, senza graffiare.



Redribella

Varietali:

100% Schioppettino

Tipologia:

Monovitigno rosso

Temperatura di servizio:

12-16 C°

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Glocal Red

Abbinamenti:

Asian-fusion

Ideale per:

Frequent flyers

Rosso da uve indigene Schioppettino.

Quando abbiamo iniziato a gestire il primo vigneto di Schioppettino in biologico ci siamo immediatamente resi conto di quanto peculiare sia questo vitigno. Estremamente esigente in termini climatici, si esprime al meglio in ambienti freschi e ventilati, senza ristagni di umidità data la sua suscettibilità alle malattie fungine. È l'ultima uva che raccogliamo, generalmente in Ottobre avanzato. Fermenta ed affina in vasche di cemento. Autocto-

no del Nord-Est del Friuli, difficilissimo ed anticonformista, seppur capace di produrre vini di grande contemporaneità.

Dallo Schioppettino non ricaviamo vini opulenti, ma al contrario snelli ed eleganti, dotati di una tipica speziatura. Colore rosso dal porpora al rubino, molto vivace. Non appesantito da tannicità, libra nel palato ove riporta le note speziate e fruttate percepite all'olfatto.

VENCHIAREZZA



Chardonnay

Varietali:
100% Chardonnay

Tipologia:
Bianco affinato in legno

Temperatura di servizio:
10-12 C°

Grado alcolico:
Vol 13%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Bianco sconfinato

Abbinamenti:
Funghi porcini

Ideale per:
Global gourmants

Affinato in barrique

Il più coltivato vitigno bianco al mondo, spesso complementare in molti vini, in questo caso in purezza! Ne abbiamo un vecchio vigneto, con ormai 70 anni di età. Le viti sono un'opera d'arte tanto vivente quanto efficiente. Ne la più piovosa ne la più secca delle annate sono in grado di dissuaderle dal produrre una costante quantità di uva di grandissima qualità. Il mosto estratto fermenta in vasche a temperatura controllata, e viene poi travasato in barrique. L'acidità spesso carente nelle versioni new-world è la spina dorsale del nostro Chardonnay.

La fermentazione malolattica non viene svolta nonostante l'affinamento in legni, tutti rigorosamente in rovere europeo, quercus robur, a media tostatura. Grande capacità di affinamento in bottiglia. Giallo paglierino senza declinazioni a coloriti marsalati. Esprime al primo impatto l'eleganza della barrique, con note tostate, vanigliate, di cocco, che lasciano poi spazio a sentori di frutta secca. Nel luminoso palato l'acidità allunga la persistenza delle sensazioni retroolfattive.



Pinot Grigio

Varietali:
100% Pinot grigio

Tipologia:
Bianco affinato in legno

Temperatura di servizio:
8-10 C°

Grado alcolico:
Vol 12,5%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Elegante fruttato

Abbinamenti:
Frutti di mare

Ideale per:
Marinai marinati

Ricco ed elegante, fermentato in legno.

Il Nord-Est italiano è senza alcun dubbio il territorio del Pinot Grigio. La regione Friuli, con il suo particolare microclima Alpino-Adriatico, esprime con questo vitigno tutta l'intensità del suo terroir, conquistando un pubblico di appassionati ormai globale. Dotati di uve dal grande potenziale, e non attratti da stili freschi e banali, abbiamo optato per un Pinot Grigio importante ma non pesante, in cui pienezza aromatica, freschezza, e complessità si avvalessero una dell'altra in egual misura. I mosti da uve a piena maturazione vengono estratti con pres-

atura soffice, e parzialmente fermentati in legni piccoli di secondo passaggio. L'affinamento sulle fecce fini di fermentazione integrali dona ulteriore cremosità al vino.

Colore giallo dal paglierino tendente al dorato. Come tutti i vini da uve Pinot si distingue per grande eleganza, note di frutta matura, albicocca, pera, contornate dal velluto del legno. Palato pieno, ricco, minerale, di media freschezza come il Pinot Grigio deve essere!



Sauvignon

Varietali:
100% Sauvignon blanc

Tipologia:
Aromatico complesso

Temperatura di servizio:
8-10 C°

Grado alcolico:
Vol 12,5%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Bianco sensoriale

Abbinamenti:
Asparagi

Ideale per:
Ecologisti estetici

L'aromatico espressivo e fine.

Il Sauvignon è da sempre una delle varietà alloctone più apprezzate del Friuli. Se ne sono sviluppati anche delle particolari selezioni massali, perfette per la nostra regione. Il clima friulano è tutt'altro che continentale, essendo affacciato al mar Adriatico, e rispetto alle zone viticole italiane e non, ove classicamente questa varietà è coltivata, la sua qui espressione è alquanto diversa. Le acidità vengono smorzate dall'influsso mediterraneo, e lo stile diventa più voluminoso, complesso, ricco

di lunghe note retro-olfattive capaci di evolvere per anni in bottiglia.

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Olfatto inteso, ammaliante, con note che dal tipico sentore di bosso e foglia di pomodoro traslano arricchendosi verso frutta tropicale, salvia, pesca bianca. Il palato riporta con addirittura maggiore intensità le note olfattive, ben supportate da grassezza ed acidità.



Adrian

Varietali:
Cabernet franc + Merlot

Tipologia:
Blend rosso

Temperatura di servizio:
18-20 C°

Grado alcolico:
Vol 13%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Bordolese inedito

Abbinamenti:
T-bone steak

Ideale per:
European cowboys

Il taglio bordolese al contrario.

Cabernet Franc e Merlot in Italia sono generalmente vinificati in purezza, a differenza del loro paese d'origine, la Francia, ove assieme al Cabernet Sauvignon compongono il classico "taglio bordolese". Questo rosso nasce a qualche decina di chilometri dal mare Adriatico, che grazie al suo effetto mitigante consente la piena maturazione delle nostre uve, e si merita l'onore di intitolare il nostro Adrian! Il vino è composto dal Cabernet Franc in parte preponderante, e dal Merlot. Le proporzioni sono quindi invertite rispetto a quanto accade generalmente in Francia, conferendogli un carattere

del tutto particolare. Lo stile di vinificazione "mediterraneo", con macerazioni non troppo prolungate, salvaguarda l'aroma primario e la vivacità. I vini sono affinati in legno e cemento prima dell'assemblaggio.

Colore rosso rubino intenso. L'aromaticità richiama il principale vitigno che lo compone, regalando note di frutta rossa che si mescolano a sensazioni di paprika, fieno, liquirizia, note affumicate. Il tannino vellutato e non astringente riempie il palato di dolcezza supportando la fruttuosità.

VENCHIAD

IRMEGGIANO CON
UNO DI FRONTE MI
NON RIDONO
MANCO PER S
MA UNA COSA S
SE PENSI CHE S

THEY SPEAK TH
THEY DO IT WITH
WITHOUT LOOKING
THEY WIELD THE
ONE IN FRONT
THEY JUST GLANCE
ON A THEY
CAN GUARANTEE
BE WRONG

...MA DI GROSSO
HARVESTING THE GR
LEAVES



“I senzatempo. Il mio impegno nel recupero e nella cura degli antichi vitigni. Tradizionalitá e “savoir faire” della vinificazione. Come sfere di newton questi vini conservano nel tempo la loro energia”





Friulano

Varietali:

100% Friulano

Tipologia:

Bianco agrumato speziato

Temperatura di servizio:

10 – 12°C

Grado alcolico:

Vol 13%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Indigeno verticale

Abbinamenti:

Prosciutto San Daniele

Ideale per:

Perfezionisti

Una questione personale, il grande vino bianco da ristorazione.

Travisata è la storia del vitigno Friulano (ex Tocai.), tanto fine quanto coriaceo... Resiste in qualche vigneto nel sud della Francia col nome di Sauvignonasse; è stato piantato in Cile ed Argentina, probabilmente confuso col Sauvignon Blanc, data la somiglianza delle viti in vegetazione; In Italia è presente in Veneto e perfino in Lombardia. Trova il suo territorio d'elezione in Friuli, ove si esprime in tutta la sua grandezza. Vuole "terreni magri", che contengono la sua vigoria, permettendo la piena maturazione del grappolo. Ne ho personalmente

curato 8 diverse selezioni massali nel nostro vigneto collezione di "tocai biotipo giallo". Come ho imparato negli anni, quando il grappolo è maturo e dorato, il capolavoro è assicurato! Lenta e soffice pressatura delle uve, fermentazione con pied de uve indigeno, la pazienza di aspettarlo...

La tinta giallo zafferano riflette nel calice. Olfatto unico, note agrumate che si mescolano ritorni speziati, poi tartufo, mallo di mandorla. Dal primo sorso è ampio, potente, poi salino, chiude con una tipica nota ammandorlata.



Refosco dal peduncolo rosso

Varietali:

100% Refosco dal peduncolo rosso

Tipologia:

Rosso speziato barricato

Temperatura di servizio:

18-20 °C

Grado alcolico:

Vol 14%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Long aging red

Abbinamenti:

Cacciagione

Ideale per:

Viaggiatori nel tempo

L'appassimento che rinvigorisce.

Poco si parla e meno si sa del Refosco dal Peduncolo Rosso. Vitigno antico, si pensa sia il famoso "Pucinum", vino amato dall'imperatore romano Giulio Cesare. Indubbiamente questo vino rosso di stoffa ne ha, e molta, ma tende talvolta a diventare un po' bisbetico. Ecco che quindi che col sapere di nonni e zii abbiamo cominciato a produrlo con parziale appassimento delle uve, che avviene per ventilazione naturale nel nostro fruttai. Oltre alla naturale concentrazione di zuccheri e tannini delle uve, le stesse si arricchiscono di profumi e sapori, che solo l'appassimento dà. A fine fermentazione

le vinacce vengono torchiate, ed il vino affinato in carati di legno di primo e secondo passaggio per oltre un anno. Il momento dell'assemblaggio delle diverse barrique è sempre un'emozione, condita da profumi e sapori che solo il Refosco dal Peduncolo Rosso sa dare.

Fluttua nel calice, lacrimando le pareti. Rosso rubino con riflessi sempre vivi. Ammalia l'olfatto con sensazioni di marasca, frutta sotto spirito, tabacco, note balsamiche, eucalipto. Tannino dolce e finemente levigato, grande volume, senza però mancare in freschezza, anche nel retro-olfatto!



Grey Rosé

Varietali:
100% Pinot grigio

Tipologia:
Bianco ramato

Temperatura di servizio:
8-12 C°

Grado alcolico:
Vol 13%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Premium macerato

Abbinamenti:
Carboidrati mediterranei

Ideale per:
Levantini latini

Il Pinot Grigio macerato.

Desiderosi di provare una via alternativa per le uve Pinot Grigio, nel 2017 abbiamo prodotto la prima annata del nostro Grey&rosé. L'intenzione non è mai stata quella di tradire la varietalità e l'eleganza del Pinot, bensì di ricavarne una versione premium, attraverso la macerazione pellicolare. Abbiamo fin da subito scartato esasperate estrazioni "demode", optando per una delicato contatto a freddo delle bucce con il mosto di una giornata. La macerazione consente il passaggio selettivo dei tannini più dolci

dalla buccia al mosto. Il mosto non imbrunisce ma acquista una nuance ramata che passerà poi al vino. L'affinamento avviene "sua lies" in vasche di acciaio e cemento.

Classico colore "buccia di cipolla" – ramato. Note aromatiche di media intensità, complesse e dolci, difficili da decifrare tanto fondono assieme. Frutta matura e speziatura si alternano a sentori eterei. La sapidità si mescola alla piacevole nota amarotica in un ampio palato.

MACCHIAREZZA

VIGNA DEL
FRIULANO
TEMPO





“Tutti a dosaggio zero, senza l’aggiunta di “liquor d’expedition”. Spumanti elaborati secondo il Metodo Tradizionale. Raffinate cuvée dei vini base con le nostre riserve affinate. Stile unico, grazie al loro ricercato carattere Alto-Adriatico”





Brut Nature

Varietali:

Uve bianche autoctone

Tipologia:

Blanc de blancs

Temperatura di servizio:

6-8 C°

Grado alcolico:

Vol 12,5%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Metodo classico

Abbinamenti:

Frittura croccante di pesce

Ideale per:

Feticisti del perlage

Blanc de Blancs, Il più giovane dei nostri Metodo Classico

Le bottiglie vengono rigirate periodicamente ma con le sensazioni di crosta di pane. Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, conserva una percettibile nota di frutto che ben si amalgama con le sensazioni di crosta di pane. Palato croccante ed elegante.



Zero Rosé

Varietali:

Schioppettino, Pinot Nero ed uve rosse

Tipologia:

Rosé de Noir

Temperatura di servizio:

6-8 C°

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Metodo classico

Abbinamenti:

Polpo

Ideale per:

Pescatori di novità

Rose de Noir, viene prodotto da uve Schioppettino & Pinot Nero.

La pressatura immediata senza alcuna macerazione lascia un tenue colore rosa. Il vino base viene conservato in vasche di cemento prima del "tirage", che avviene nell'estate successiva alla vendemmia. Perlage Eleganti note di frutto rosso, rosa canina, poi note balsamiche, evolutive.



Pas Dosè

Varietali:
Chardonnay ed uve bianche

Tipologia:
Affinato in barrique

Temperatura di servizio:
6-8 C°

Grado alcolico:
Vol 12%

Bottiglia:
0,75 l – 1,5 l

Lifestyle:
Metodo classico

Abbinamenti:
Crostacei

Ideale per:
Navigatori navigati

Blanc de Blancs, Il più giovane dei nostri Metodo Classico.

Le bottiglie vengono rigirate periodicamente durante il periodo di elevate per favorire la lisi dei lieviti. Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, conserva una percettibile nota di frutto che ben si amalgama con le sensazioni di crosta di pane. Palato croccante ed elegante.



Centoventi

Varietali:

Uve a bacca bianca

Tipologia:

Blanc de blancs

Temperatura di servizio:

6-8 C°

Grado alcolico:

Vol 12,5%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

**Metodo classico da lungo
affinamento**

Abbinamenti:

Beluga

Ideale per:

Feticisti radicali

Blanc de Blancs (de sainte patience...!)

Una selezione delle nostre più intriganti basi, assemblate ed elevate in una cuvee dal carattere unico. Tutto quello che non vi aspettate da un Metodo Classico da lungo affinamento. Giallo zafferano. Olfatto complesso, elegante, frutta esotica matura che fonde a sensazioni lattiche, burrose, per poi virare al fungo. Perlage setoso, palato verticale, minerale, con notevole freschezza.



**“Nulla si crea e nulla si distrugge.
Nulla si aggiunge e nulla si sottrae.
Un nuovo concept, il vino integrale!
Da anni sperimentavamo
la produzione di un vino bianco
che non solo a tavolino fosse stato
in grado di mantenersi buono
senza alcun addizione...
alla fine abbiamo capito che
bastava solo non togliergli nulla!”**





Ribella e la bestia

Varietali:

Ribolla gialla e uve a bacca bianca

Tipologia:

Concept wine integrale

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 11%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Aperitivo alternativo

Abbinamenti:

Noccioline, arachidi, anacardi

Ideale per:

Dandy imperturbabili

La freschezza senza solfiti aggiunti.

Nulla si crea e nulla si distrugge. Nulla si aggiunge e nulla si sottrae. Un nuovo concept, il vino integrale! Da anni sperimentavamo la produzione di un vino bianco che non solo a tavolino fosse stato in grado di mantenersi buono senza alcun addizionale... alla fine abbiamo capito che bastava solo non togliergli nulla! Ironia a parte, questo vino è prodotto con il "metodo ancestrale", ossia la rifermentazione in bottiglia dello stesso mosto, compiuta dai lieviti naturalmente presenti nel vino. Si parte da uve autoctone Ribolla Gialla, cui nel blend vengono aggiunte quantità variabili di altre uve bianche a integrazione. Il vino fermenta in bottiglia chiusa con tappo corona, per garantire tenuta della sovrappressione e la non permeazione dell'ossigeno, che porterebbe

al decadimento del prodotto. Il vino è non filtrato ne separato dai lieviti, che decantano sul fondo della bottiglia.

Due vie per la degustazione, due vini nella bottiglia allo stesso tempo: a) capovolgete la bottiglia per rimettere in sospensione i lieviti e poi degustate: il lievito darà pienezza e ricchezza al vino, sia al naso che al palato (io lo preferisco così, integrale). b) versate cautamente senza agitare, lasciando il fondo aderente alla bottiglia: il vino risulterà più "magro" e da aperitivo, privo della grassezza datagli dalla sedimentazione (se poi siete coraggiosi assaggiate l'ultimo calice, che risulterà torbido, e forse anche il più buono..?)





**“Prima c'è l'olivo.
Monumento sempreverde.
Albero sacro e arcaico.
Siamo anche uno dei pochi
produttori di olio biologico
in regione”**





V'Olio

Bottiglia:
500 ml

GIUDIZI DA 1 A 5

Fruttato:

4

Amaro:

3

Piccate:

3

Carciofo:

1.5

Erba:

3

Frutta matura:

0.5

Dolce:

0.5

Mandorla:

2

Erbe aromatiche:

1

Il mio Glocal Blend da uve Ribolla Gialla & Chardonnay

La complementarità di queste due varietà è sorprendente. Le uve di Ribolla Gialla & Chardonnay vengo raccolte separatamente, entrambe a piena maturazione. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento "sur lies" si protrae fino alla primavera successiva alla vendemmia, con frequenti messe in sospensione delle fecce fini. A fine affinamento i due vini vengono assemblati. Di anno in anno il taglio viene leggermente riadattato per garantire continuità stilistica al vino. La Ribolla Gialla, autoc-

tono del Friuli per eccellenza, fornisce freschezza, mineralità, e la sua fine aromaticità. Lo Chardonnay ovatta il blend con la sua pienezza, esaltando senza ammantare la tipicità del primo.

Se ne ricava un vino bianco secco di moderata alcolicità ed incredibile piacevolezza. Il colore giallo paglierino talvolta manifesta qualche nota aranciata, conferita dalla Ribolla Gialla. Il fine bouquet sfiora l'olfatto, con note che ricordano fiori e frutta a polpa bianca. Sapidità e freschezza ristorano ed appagano il palato, senza graffiare.





Azienda Agricola Venchiarezza
Via Udine, 100
33043 Cividale del Friuli (UD) Italy

Tel. +39 3496829576
info@venchiarezza.it

