



FAMIGLIA
Coparella

VERDELUCE 2025

UVAGGIO:

Pinot Bianco 60%, Semillon 30%,
Grechetto 10%

ZONA DI PRODUZIONE:

Montecchio

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

2,5 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

220 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

calcereo per Pinot Bianco e
Semillon, argilloso per
Grechetto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot

PRODUZIONE PER ETTARO:

75 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:

4.500 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:

13 anni



BIANCO UMBRIA IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

meze di Settembre

VINIFICAZIONE:

criomacerazione per 4 ore a 10°C per
il Pinot Bianco, riduzione per il
Semillon, in bianco per il Grechetto

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio per 13-15° per il Pinot Bianco
e il Grechetto, a 18°C per il Semillon

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

non svolta

INVECCHIAMENTO:

in acciaio inox per 6 mesi

ALCOOL SVOLTO:

13,00%

ACIDITA' TOTALE:

5,95 gr/lit

ESTRATTO SECCO:

23,5 GR/LT

PH:

3,32

L'UVA E IL VIGNETO

Le colline intorno ad Orvieto sono da sempre considerate come particolarmente vocate per la produzione di vini bianchi di alta qualità. In questo senso non sono da meno quelle che circondano la nostra cantina di Montecchio. Pinot Bianco, Semillon e Grechetto sono tre uve che rappresentano allo stesso tempo il legame con la tradizione e la nostra voglia, mai sazia, di sperimentare. I terreni sono diversi, calcereo quello dove abbiamo il Pinot Bianco, un pò più sciolto quello del Semillon, più argilloso quello del Grechetto.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in funzione del loro diverso periodo di maturazione. Prima si vendemmia il Pinot Bianco che viene raffreddato e fatto criomacerare per cinque ore a 10°C.

Successivamente si raccoglie il Semillon che viene vinificato in riduzione, ed infine il Grechetto che viene lavorato con vinificazione in bianco. I mosti fermentano separatamente in acciaio inox alla temperatura di 13-15°C per circa 12-14 giorni. In seguito i vini vengono affinati sempre in acciaio sulle proprie fecce per almeno 6 mesi.

IL VINO

Colore giallo paglierino luminoso con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta fresco, nitido e immediato, con delicate note di fiori gialli, richiami di lime e frutta a polpa bianca. Al gusto è deciso, verticale e dinamico, sostenuto da una bella tensione acida e da una piacevole sapidità. Il finale è fresco, teso e molto saporito.