



FAMIGLIA
Cofarella

VERMENTINO 2025

UVAGGIO:
Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE:
Montecchio - TR

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
3,5 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:
220 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
guyot

PRODUZIONE PER ETTARO:
90 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:
4.500 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:
15 anni



VERMENTINO UMBRIA IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE:
in bianco

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox a 15°C.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
non svolta

INVECCHIAMENTO:
in acciaio inox per 3 mesi

ALCOOL SVOLTO:
12,50%

ACIDITA' TOTALE:
6,00 gr/lit

ESTRATTO SECCO:
21,2 gr/lit

PH:
3,20

L'UVA E IL VIGNETO

Dai vigneti più in alto della nostra azienda, abbiamo ottenuto le uve destinate alla produzione di questo vino. La conduzione attenta ci ha consentito di avere uve perfettamente sane che hanno raggiunto la maturazione ideale per produrre il nostro Vermentino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte sono state immediatamente portate in cantina per essere pigiate. Il mosto ottenuto ha fermentato in contenitori di acciaio inox alle temperatura di 15°C, al fine di fissare il profumo tipico della varietà. Alla fine della fermentazione, il vino è rimasto a contatto con i propri lieviti per un periodo di tre mesi.

IL VINO

Di colore giallo paglierino brillante. Al naso si percepiscono note di fiori gialli, ma anche di pesca gialla. Al gusto è di buona intensità e struttura che si abbinano ad una piacevole freschezza e sapidità.