



IACOPO PAOLUCCI

IACOPONE

GRECHETTO DI TODI

Denominazione di Origine Controllata

*"Dell'acqua sole bere chi non
have del vino" grave errore
commette chi pur avendo vino
persiste nel mantenersi astemio."
(Iacopone da Todi, 1240)*

Nome Commerciale:
Iacopone

Denominazione:
Grechetto Di Todi Doc

Uvaggio:
Grechetto Di Todi 100%

Prima annata: 2015

Terreno: Terreno collinare di
origine vulcanica, con substrati
tufacei. Altitudine 500 mt S.L.M.

Vigneti: Collocati a 500 mt
s.l.m. Certificati BIO

Ceppi per ettaro: 4000

Forma di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 6.000 kg uva

Raccolta uve: Manuale, scalare
nel mese di settembre.

Vinificazione: Macerazione a
inizio fermentazione di circa 2
giorni, quando il cappello è salito
e separato viene effettuata la
svinatura. Successiva
fermentazione del mosto fiore per
circa un mese. Assenza totale di

coadiuvanti enologici chimici se
non un ridotto utilizzo di solfiti.

Maturazione: Sur lies con
batonnages settimanali per alcuni
mesi in vasche di acciaio.
All'imbottigliamento eseguito nel
mese di febbraio segue un periodo
di affinamento in bottiglia prima
di essere immesso sul mercato.

Filosofia: Vino naturale, vero,
espressione moderna di un terroir
autoctono umbro. Assenza di
legno.

Note organolettiche: Abito
oro lucente e cangiante, tenace
intensità olfattiva che danza tra
santoreggia, mandorla e foglie
secche; si liberano piacevoli
naunce di albicocche, composta di
mele, cera e richiami minerali
sulfurei. Al palato sapidità
invitante che ammicca una
generosa freschezza, ottimo
l'abbraccio alcolico, niente affatto
inadente; la pienezza di estratti
ed una delicata carezza tattile
accompagnano il sorso verso un
finale persistente.

