



# IACOPO PAOLUCCI

## NERO JACOPONE

UMBRIA  
Indicazione Geografica Tipica  
ROSSO

*"Partecipare alla riscoperta di questo vitigno per me è stata una vera e propria missione, perché rispecchia perfettamente gli ideali dell'azienda: rievocare in chiave moderna la nostra storia, le nostre tradizioni". [Iacopo Paolucci]*

**Nome Commerciale:**  
Nero Jacopone

**Denominazione:** Umbria IGT  
Rosso

**Uvaggio:** Grero 100%

**Prima annata:** 2018

**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, a cavallo tra ottobre e novembre.

**Vinificazione:**  
Le fermentazioni avvengono in tonneau di rovere, in maniera spontanea e a contatto con le proprie bucce. Dette macerazioni hanno durata variabile da venti a trenta giorni.

**Maturazione:** Sur lies con batonnages settimanali per alcuni mesi in Tonneaux di rovere. Viene infine imbottigliato senza subire manipolazioni invasive quali chiarifiche o filtrazioni con la sola aggiunta di una piccolissima quantità di solfiti. Segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Filosofia:** Vino naturale, vero, espressione moderna di un terroir antico attraverso un vitigno autoctono umbro.

**Note organolettiche:** Stupisce la sua concentrazione, la sua speziatura ed al contempo la leggiadria e la delicatezza con la quale entra in bocca. La bocca è netta, non lascia confusione e non pregiudica su qualsiasi successione. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi e spezie dolci.

