



IACOPO PAOLUCCI

IL PONZIANO

UMBRIA
Indicazione Geografica Tipica
BIANCO

"Ho ricordi sin da bambino, di questa uva coltivata "ju pe la piana" di cui mio zio possedeva qualche pianta maritata a degli alberi da frutto. Non avrei mai potuto fare a meno di avere tra la mia gamma questo incredibile vitigno.. e l'ho voluto fare omaggiando Ponziano, santo patrono della mia splendida città natale". (Iacopo Paolucci)

Nome Commerciale:
Il Ponziano

Denominazione:
Bianco Umbria IGT

Uvaggio: Trebbiano 100%

Prima annata: 2018

Terreno: Terreno collinare di origine vulcanica, con substrati tufacei. Altitudine 450 mt S.L.M.

Vigneti: Collocati a 450 mt s.l.m. Certificati BIO

Ceppi per ettaro: 4000

Forma di allevamento: Guyot vecchie viti sovrainnestate

Resa per ettaro: 7.000 kg uva

Raccolta uve: Manuale, scalare la terza decade di ottobre

Vinificazione: Macerazione a inizio fermentazione di circa 5 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 antico attraverso un vitigno autoctono umbro. Assenza di legno.

Note organolettiche: Colore giallo paglierino con intriganti riflessi oro. Il bouquet è generoso e variegato nel succedersi di mimosa, ginestra, olio di cocco e pesche bianche, il tutto sempre accompagnato da una matrice tufacea. All'assaggio il duello tra sapidità e freschezza ammalia, accompagnato nella lunghezza da una dote di morbidezza; chiusura su leggeri armi di coriandolo.

