

# IACOPO PAOLUCCI

## IL RIMACERATO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO



*"I vini in anfora racchiudono la magia di un tempo che fu. Questa antica pratica risale infatti alla Preistoria. I vasi di terracotta sono i più antichi contenitori enologici di cui si abbia conoscenza, usati sia per la vinificazione che per la conservazione, prima di essere dimenticati in epoca moderna in tutto l'Occidente. Negli ultimi decenni, contestualmente alla ricerca di metodologie produttive quanto più tradizionali e genuine possibili, sono stati riscoperti in tutto il mondo. Nascono così produzioni molto particolari e di grande carattere, dal fascino antico e inimitabile".*

**Nome Commerciale:**

Il Rimacerato

**Denominazione:** Trebbiano Umbria IGT

**Uvaggio:** Trebbiano sp Autoctono umbro, non posso scriverlo per una direttiva stupida e insensata.

**Prima annata:** 2020

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

**Ceppi per ettaro:** 4000

**Forma di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 6.000 kg uva

**Raccolta uve:** Manuale, prima decade di ottobre

**Vinificazione:** Si tratta di una sorta di esperimento a mio avviso ben riuscito, ripreso dal passato in sostituzione ai contenitori freddi di acciaio e alle moderne botti di legno. Il Rimacerato è una brillante espressione di Trebbiano SP vinificato con lungo contatto sulle

bucce: per la produzione si utilizzano le uve diraspate e poste con le bucce nelle anfore a uovo da 700 lt, dove avviene spontaneamente la fermentazione. Questo processo di fermentazione e macerazione può durare, a seconda delle annate, dai 6 ai 7 mesi: le bucce delle uve rilasciano progressivamente colore e sostanze aromatiche e il vino si arricchisce di struttura anche grazie al contatto con le fecce fini, che grazie alla forma a uovo dell'anfora subiscono moti convettivi continui. Terminato questo processo il vino viene imbottigliato senza filtrazioni e senza chiarifiche dove riposa per ulteriori 12 mesi

**Maturazione:** 6-7 mesi in anfora e 12 mesi in bottiglia senza chiarifica, filtrazioni e aggiunte di coadiuvanti enologici chimici se non un ridotto utilizzo di solfiti.

**Filosofia:** Vino vero, dal sapore autentico, unico e naturale. Espressione moderna di un terroir antico attraverso la rievocazione di una tecnica ancestrale. La modernità e l'antica tradizione pulsano all'unisono nel cuore del Rimacerato.

**Note organolettiche:** Il Rimacerato si presenta così come un vino bianco intenso e complesso dal colore giallo dorato, leggermente opaco. Il suo bouquet è ricco e ampio e richiama la frutta candita, il miele, lo zenzero, le spezie, l'anice e il finocchietto. In bocca rivela un sorso pieno e voluminoso, dotato di una personalità fresca e minerale, che lo allunga verso un finale persistente e vanigliato. Stiamo parlando di un vino dotato di un buon potenziale di invecchiamento, già in grande forma, ma sono sicuro con il tempo potrà raggiungere punte di grande eccellenza.

