



# IACOPO PAOLUCCI

## IL ROSCIALESCO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica  
ROSSO

*"Roscialesco è il nome della via che attraversa il bosco sovrastante i vigneti dell'azienda, mi ci imbattei per la prima volta quando cercavo un nome per il mio primo vino rosso che avesse un legame con questo luogo, decisi immediatamente che era quello giusto". (Iacopo Paolucci)*

**Nome Commerciale:**  
Il Roscialesco

**Uvaggio:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Grero

**Prima annata:** 2017

**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, Cordone Speronato

**Resa per ettaro:** 6.000 kg uva

**Raccolta uve:** Manuale, scalare da settembre a fine ottobre

**Vinificazione:** Le uve delle diverse varietà vengono vendemmiate e vinificate separatamente. Le fermentazioni avvengono in parte in tonneaux di

rovere ed in parte in acciaio, in maniera spontanea e a contatto con le proprie bucce. Dette macerazioni hanno durata variabile da venti a trenta giorni. Il vino è stato poi successivamente assemblato.

**Maturazione:** Sur lies con batonnages settimanali per alcuni mesi in vasche di acciaio. 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 varietà autoctone e non.

**Note organolettiche:** Cuore Rubino con eleganti viraggi violacei. Libera al naso ricami di rosa canina su un fondo scuro di cacao in polvere. Decisa la freschezza all'assaggio, leggiadro nel suo genere agile e speziato. Elegante il tannino, chiude con buona persistenza su toni di cioccolato e lamponi.

