



# 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  
antico attraverso un vitigno  
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.

