

IACOPO PAOLUCCI

IL DOGLIASCO

UMBRIA
Indicazione Geografica Tipica
VIOGNIER

“Questo vino è omaggio a Doglio, il piccolo paesino dove capitai per caso oramai qualche anno fa, e con il quale quasi inspiegabilmente sentii sin da subito un forte legame, tanto da decidere di creare qui la mia base operativa e dare inizio alla mia avventura solista”. (Iacopo Paolucci)

Nome Commerciale:
Il Dogliasco

Denominazione:
Viognier Umbria IGT

Uvaggio: Viognier 100%

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

Resa per ettaro: 6.000 kg uva

Raccolta uve: Manuale, fine agosto

Vinificazione: All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e pigiati in modo soffice.

Il mosto con le proprie bucce è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox per una breve macerazione di circa 2-4 ore allo scopo di estrarre ed esaltare il profilo aromatico e gustativo delle uve. Successivamente si è svolta la fermentazione alcoli ca. 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.

Filosofia: Vino naturale, vero, espressione moderna di un terroir antico attraverso un vitigno internazionale. Assenza di legno.

Note organolettiche: Fragrante e vivace, corredato da buona acidità eleganza ed un finale piacevolmente sapido è ideale per l'estate o come aperitivo.

