



# IACOPO PAOLUCCI

## IL BACIAFEMMINE

UMBRIA  
Indicazione Geografica Tipica  
ROSATO

*“Il Baciafemmine rappresenta la mia scommessa nella produzione di un vino rosato di assoluta qualità, realizzato con la cura e la passione che nascono dall’amore per un territorio ricco di fascino e storia e da un’unione di varietà antiche e tradizionali. Il carattere spiccato dell’Aleatico, uva aromatica, unito al sangiovese, dà vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza”. (Iacopo Paolucci)*

**Nome Commerciale:**  
Il Baciafemmine

**Denominazione:** Rosato  
Umbria Igt

**Uvaggio:** Sangiovese 80%,  
Aleatico 20%.

**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 Settembre

**Vinificazione:** Le uve  
provengono da vigneti selezionati  
e gestiti esclusivamente per la  
produzione di vino rosato. Dopo

la raccolta manuale, le uve  
arrivate in cantina sono state  
dirasate e pigiate sofficemente.  
Il mosto con le sue bucce è stato  
messo a macerare per circa 4-6  
ore. Questa breve macerazione ha  
favorito l’estrazione dei lieviti  
indigeni del colore e delle sostanze  
aromatiche più delicate,  
ottenendo così un mosto fresco,  
senza note astringenti e con una  
forte connotazione aromatica.

**Maturazione:** 6-7 mesi in  
acciaio su fecce fini in continuo  
movimento. Non vengono  
effettuate chiarifiche, filtrazioni  
sterili e stabilizzazioni forzate, ne  
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 due vitigni storicamente  
coltivati nel centro italia.

**Note Organolettiche:**  
Il Baciafemmine si presenta di un  
colore rosa corallo acceso. Al naso  
stupisce per le caratteristiche note  
floreali di rosa accompagnate da  
sensazioni fragranti di fragola,  
lampone e litchi. Al palato è  
fresco, sapido, elegante. Tornano  
gli aromi percepiti al naso sul  
lungo finale.

