



# IACOPO PAOLUCCI

## PRINCIPALE NELLE VIGNE

UMBRIA  
Indicazione Geografica Tipica  
VINO ROSSO

*Principale nelle vigne è una dedica all'ironia con la quale mi hanno sempre definito alcune persone a me care, e che hanno fatto parte del mio cammino... (Iacopo Paolucci)*

**Nome Commerciale:**  
Principale nelle vigne

**Denominazione:**  
Rosso Umbria IGT

**Uvaggio:** Sagrantino 100%

**Prima annata:** 2021

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

**Ceppi per ettaro:** 4000

**Forma di allevamento:**  
Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 5.000 kg uva

**Raccolta uve:** Manuale, prima e seconda decade di Ottobre.

**Vinificazione:** Le uve provengono dallo stesso vigneto ma vengono raccolte in due epoche diverse, la prima, circa il 30% del totale, è anticipata ed effettuiamo su queste uve una macerazione carbonica ad acino intero. A questa prima fase fa seguito la seconda raccolta, più tardiva, che avviene circa due settimane dopo, sulla quale effettuiamo una fermentazione con macerazione degli acini interi per circa un mese. Successivamente, spesso in concomitanza con il primo travaso le due masse vengono assemblate e trasferite in un'unica vasca di acciaio per affrontare un periodo di decantazione e stabilizzazione naturale.

**Maturazione:** Passati alcuni mesi ottenuto il vino limpido trasferiamo tutta la massa in tonneau di rovere di secondo e terzo passaggio. Il vino rimane in tonneau per ulteriori 6 mesi ed in seguito torna in acciaio prima di essere imbottigliato. Segue un periodo di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Non vengono effettuate chiarifiche, filtrazioni e stabilizzazioni forzate, ne aggiunte di coadiuvanti enologici chimici se non un ridotto utilizzo di solfiti.

**Filosofia:** Vino dal sapore autentico, unico e naturale. Espressione moderna di un terroir antico attraverso la rievocazione di un vitigno storicamente coltivato in umbria.

**Note organolettiche:**  
PRINCIPALE NELLE VIGNE

si presenta con un gusto pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata, di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. L'aroma è complesso e deciso e dimostra la grande personalità con note intense di frutti rossi selvatici che lasciano spazio a cuoio e tabacco virando nel finale su profumi speziati.

