



IACOPO PAOLUCCI

AMMUSCITO

UMBRIA BIANCO
Indicazione Geografica Tipica
PASSITO

“Ammuscito è un termine dialettale anticamente usato nel mio areale per definire un vino passito. Nato dall’unione tra le uve Grechetto e Moscato giallo è un affascinante espressione di un terroir unico, dalle quantità molto limitate”. (Iacopo Paolucci)

Nome Commerciale:

Ammuscito

Denominazione: PASSITO

Umbria Bianco Igt

Uvaggio: Grechetto 50%,
Moscato Giallo 50%

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, ultima decade di Ottobre

Vinificazione: Le uve provengono da vigneti selezionati e gestiti esclusivamente per la produzione di vino passito. Dopo la raccolta manuale, molto tardiva, le uve sono disposte su dei graticci in un locale apposito. Dopo due mesi di appassimento le uve vengono trasferite in cantina

dove avviene la diraspapigiatura ed una lieve pressatura. Il mosto ottenuto è stato posto a fermentare per circa un mese. Il vino ottenuto, ancora dolce, è stato lasciato decantare naturalmente.

Maturazione: 8 mesi in acciaio e ulteriori 6 mesi in bottiglia. 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 in umbria.

Note organolettiche:

Ammuscito si presenta di un colore giallo dorato luminoso e intenso. Al naso è profondo e complesso, spiccano sentori agrumati uniti a delicate note di pesca, albicocca e zafferano. Al palato è avvolgente, dolce ma non troppo, con una lunghissima persistenza. È equilibrato pur nella sua giovinezza; un vino destinato a evolversi nel tempo aumentando la propria complessità aromatica.

