

IACOPO PAOLUCCI

IL FURIOSO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica
GRECHETTO FRIZZANTE

“Ancestrale è una parola molto evocativa, riporta alla mente un sapere legato ai nostri predecessori, che trova radici nel lontano passato e dal valore infinito, senza tempo e senza compromessi”

Nome Commerciale:

Il Furioso

Denominazione:

Grechetto Frizzante Umbria IGT

Uvaggio: Grechetto, Moscato

Giallo

Prima annata: 2019

Terreno: Argilloso tufaceo

Vigneti: Collocati a 550 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 prefermentativa di una notte per estrarre i lieviti indigeni. Una parte del mosto viene congelata conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la seconda fermentazione. Avviata la fermentazione di un mese in vasche di acciaio, il vino passerà l'inverno in contenitori all'esterno così da raggiungere, con le basse temperature, una stabilità naturale. A primavera viene reintrodotta il mosto "ibernato" appena prima l'imbottigliamento. Rifermentazione in bottiglia in assenza di coadiuvanti enologici chimici se non un ridotto utilizzo di solfiti. Non vengono fatte filtrazioni.

Maturazione: 6 mesi in bottiglia con i lieviti di fermentazione. Non viene effettuata sboccatura

Filosofia: Vino dal sapore autentico, unico e naturale. Espressione moderna di un terroir antico attraverso una tecnica ancestrale

Note organolettiche: Non effettuando la sboccatura, il vino si presenta lievemente torbido con sentori di crosta di pane. Un perlage fine e il profumo intenso di fiori bianchi e frutta bianca matura, si mescolano alle note fragranti di lieviti mascherando le note amaricanti del vitigno; profondo e fitto in bocca con una tessitura vellutata. Intenso, persistente e di grande complessità, oltre ad avere un'ottima capacità evolutiva nel tempo.

