



# Iseldo Maule

## GRAN RISERVA DI ISELDO

### SACRILEGIO N.R. nascosto e rinvenuto L2005

#### TIPO DI VINO

Taglio bordolese



#### COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Regione Veneto  
Provincia Vicenza



#### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Vulcanico sedimentazione alluvionale

#### VARIETA' DI UVA

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

#### VINIFICAZIONE

Uva raccolta in piccole cassette e lasciate in appassimento per circa 70 giorni. Il vino viene poi affinato per 24 mesi in piccole botti di rovere di secondo passaggio per elevarne l'intensità aromatica del legno con l'inconfondibile aroma vanigliato non eccessivo nell'espressione ma giustamente equilibrato. Il taglio bordolese con il merlot e il cabernet franc ne eleva la freschezza e la piacevolezza.

%  
VOL



#### ALCOOL

14,5 % Vol

#### ACIDITA'

5,3 gr/lt

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



#### COLORE

Dopo 10 anni di bottiglia il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso tendente al granato. Limpidezza non cristallina.



#### PROFUMO

Ampio di intenso con sentore di rovere, che si complessa con il profumo di mora e di marasca.



#### SAPORE

E' un vino di grande stoffa, pulito, dotato di una grande concentrazione, morbido e complesso, con aromi e sapori intriganti di spezie, muschio e sottobosco

#### ISELDO SAPORI

Sacrilegio  
I cioccolatini



#### ABBINAMENTI

E' già un sacrilegio aprirlo...per questo si consiglia di abbinare la Riserva di Iseldo ad un piatto prestigioso come la beccaccia, l'alzavola, la lepore, il cinghiale o una grossa fiorentina. Stappare almeno 8 ore prima oppure ossigenare in un ampio decanter.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



#### FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt  
cassa in legno da 6 bottiglie

*Dietro un grande vino c'è sempre una grande storia. Queste bottiglie*

*vennero nascoste per poter al meglio ricordare Iseldo al*

*90° compleanno di mamma Lieta*

