



Iseldo Maule

ISELDO ancestrale colfondo

TIPO DI VINO

Bianco frizzante
Rifermentato in
bottiglia
ancestrale
colfondo



COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Regione Veneto
Provincia Vicenza



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

VARIETA' DI UVA

Garganega e Durella uve autoctone

VINIFICAZIONE

Uve raccolte in cassetta al giusto grado di maturazione e successiva pressatura soffice. Fermentazione con lieviti indigeni e temperatura controllata con l'acqua del pozzo. Imbottigliato a mano durante la luna di Pasqua successiva e poi un affinamento sui lieviti di almeno 12 mesi.

ALCOOL

11,5 % Vol

ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Nature

ACIDITA'

6,5 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo paglierino torbido con riflessi verdognoli, perlage sottile e persistente



PROFUMO

Sentori floreali e fruttati, affiancati da note di agrumi, mela e pera ben evidenti, sentore di lievito e crosta di pane.



SAPORE

In bocca è vivace, di discreto corpo, perfettamente equilibrato da una buona acidità. Il lievito presente sul fondo della bottiglia conferisce al vino morbidezza e longevità.

ISELDO SAPORI

Iseldini
I crocca in bocca



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, come vino da picnic e con piatti freddi della tradizione contadina veneta. Vino da tutto pasto, con la pizza, con il pesce bianco, frittura mediterranea, formaggi freschi, verdure al vapore.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° 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 e magnum 1,5 lt
Scatole da 6 bottiglie o 3 magnum



*Di ancestrale passione racchiudo il fermento.....di una vita il momento
è il suono che sento! Esplosioni a sorriso....dipingo ogni viso! 'urbie'
....a modo mioquesto sono io.....Iseldo!*