



# Iseldo Maule

## LIETA ROSE' ancestrale colfondo

### TIPO DI VINO

Rosato 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  
Blend finale con Gran Riserva di Iseldo

### 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.

%  
VOL

### ALCOOL

11,5 % Vol



### ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Nature



### ACIDITA'

6,3 gr/lit

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Rosa antico con  
piccole bollicine di  
lunga persistenza



### PROFUMO

Sentori floreali e  
fruttati, affiancati  
da note di frutti rossi  
di bosco e  
melograno.



### 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

Lietine  
le sfogliatine



### ABBINAMENTI

Ottimo come  
aperitivo, come vino  
da picnic e con piatti  
freddi della  
tradizione contadina  
veneta. Ottimo con  
la pasta al  
pomodoro, risotto  
alle verdure, coniglio,  
salmone e formaggi  
freschi



### 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



*Guarda Lieta...rosa di fiore nuovo; sale di profumo ancestrale!*

*Famiglia, Amore, Donna, Sorriso, Vita...sono qui...sono Lieta*