



Iseldo Maule

QUARTOCOLORE orangewine ancestrale colfondo

TIPO DI VINO

Orange wine
frizzante
Rifermentato in
bottiglia
ancestrale
colfondo



COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO

Regione Veneto
Provincia Vicenza

%
VOL



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

VARIETA' DI UVA

Garganega uva autoctona

VINIFICAZIONE

Uva raccolta e pigiata a mano alla fine della vendemmia. Fermentazione con le bucce con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Continue follature delle vinacce nel mosto in fermentazione su tini aperti fino alla fine della fermentazione. Nessun travaso e successivo affinamento sulle stesche per 6 mesi. Imbottigliamento a mano con il metodo ancestrale

ALCOOL

11,5 % Vol

ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Nature

ACIDITA'

6,3 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo carico
tendente
all'aranciato.



PROFUMO

Ricorda il vino dei
nostri nonni. Sentori
di frutta candita,
albicocca, vaniglia.
Speziato, nota
intensa balsamica,
erbaceo, etereo.



SAPORE

La tecnica di
produzione ha
arricchito questo
vino di tannini che
partecipano alla
sua verticalità e al
nervo che si
percepisce alla sua
degustazione.
Acido, fresco,
fragrante,
elegante.



ABBINAMENTI

Di carattere
complesso. Ottimo
come abbinamento
alla cucina orientale
o con piatti saporiti
come il baccalà
mantecato o alla
vicentina. Ideale con
i vecchi sapori
contadini come la
sopressa o formaggi
di malga stagionati.



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 lit
Scatole da 6 bottiglie

