



# Iseldo Maule

## RISERVA PRINCIPESCA

### TIPO DI VINO

Blanc de blancs  
Metodo Classico  
Nature 30 mesi



### COLLOCAZIONE

#### DEL VIGNETO

Regione Veneto  
Provincia Vicenza

%  
VOL



### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici lavici collinari di origine vulcanica

### VARIETA' DI UVA

Garganega, Durella e Chardonnay

### VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata delle uve in relazione del grado di maturazione e sanità delle diverse uve. Assemblaggio dei vini e affinamento in vasca fino alla primavera successiva per il tiraggio. Maturazione sui lieviti per minimo 30 mesi dove evolve e matura grazie alla lisi dei lieviti, con rilascio di aromi derivanti dalla rottura cellulare.

### ALCOOL

12,5 % Vol

### ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Nature

### ACIDITA'

6,8 gr/lit

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Colore paglierino, spuma densa e abbondante, perlage fine e persistente.



### PROFUMO

Fresco di buona intensità, fragranza di croste di pane, nocciola e frutta secca tostata. Ricordi iodati, la scorza di agrume, lime e cedro.



### SAPORE

Grande corrispondenza tra naso e palato, equilibrato, cremoso, dinamicamente sapido e minerale.



### ABBINAMENTI

Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, Ghiotti di mozzarella di bufala? Perfetto, perché la sua cremosità e quella tendenza dolce tipica di questo tipo di mozzarella creano un contrasto armonico con la Riserva Principesca.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C



### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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



### FORMATI DISPONIBILI

Magnum 1,5 lt  
Grandi formati a richiesta  
cassa in legno da 1 Magnum

