



# Iseldo Maule

## TRADISION ancestrale colfondo

### TIPO DI VINO

Bianco dolce  
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 uva autoctona

### VINIFICAZIONE

Uva selezionata e raccolta in piccole cassette poste a riposo in un ambiente areato per circa tre mesi per aumentare la concentrazione zuccherina. Fermentazione lenta durante l'inverno e successivo imbottigliamento ancestrale. Il forte residuo zuccherino e il grado alcolico elevato ne provoca il blocco fermentativo lasciando parte degli zuccheri residui in bottiglia.

%  
VOL



### ALCOOL

12,5 % Vol

### ZUCCHERI RESIDUI

80 gr/lit

### ACIDITA'

6,5 gr/lit

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Giallo dorato intenso  
con riflessi ambrati.



### PROFUMO

Intenso, potente,  
caratterizzato da  
sentori di frutta  
matura tra cui  
spiccano il melone,  
l'albicocca e da un  
dolce aroma di  
miele in chiusura.



### SAPORE

Pieno, dolce,  
rotondo e molto  
persistente,  
presenta una nota  
finale lunga e pulita  
di mandorla.

### ISELDO SAPORI

Panettone e  
sopressa al vino  
dolce tradision



### ABBINAMENTI

Si abbina con tutta la  
pasticceria secca.  
Ottimo con il tipico  
Brasadelo di Sorio e il  
panettone.  
Da provare  
l'abbinamento con il  
formaggio erborinato  
o con il foie grass.  
Con due cubetti di  
ghiaccio ed una  
foglia di menta  
diventa un ottimo  
aperitivo.



### 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

