



Iseldo Maule

RISERVA PRINCIPESCA PERLATA ROSE'

TIPO DI VINO

Perlata Rosè
Metodo Classico
Nature 18 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, Chardonnay e
gran riserva di Iseldo

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 18 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'

6,5 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosato tenue con
piacevoli riflessi color
buccia di cipolla,
spuma densa e
abbondante, perlage
fine e persistente



PROFUMO

Distinto, di notevole
finezza, con la
fresca fragranza di
fiori di biancospino
e sentori di ribes e
fragoline di bosco.



SAPORE

Asciutto, pulito ed
elegante, con un
delicato fondo di
mandorla dolce e
di muschio
aromatico di
notevole
persistenza



ABBINAMENTI

Ottimo come fresco
e rinfrescante
aperitivo, ideale
anche in
accompagnamento
a tutto pasto, si
accompagna
perfettamente con
antipasti e piatti della
tradizione vicentina
come il baccalà,
uova e asparagi o al
tradizionale capretto
bianco di
Gambellara.



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
cassa in legno da 1 Magnum

