



Izeldo Maule

ISELDO160 BrutNature 2009

TIPO DI VINO

Durello
Riserva
Metodo Classico
Nature 160 mesi



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici collinari di origine vulcanica

VARIETA' DI UVA

100% Durella uva autoctona



VINIFICAZIONE

Uve raccolte in cassetta al giusto grado di maturazione e successiva pressatura soffice. Fermentazione lenta a temperatura controllata. Tiraggio effettuato in primavera 2010, sboccato in primavera 2023 dopo 13 anni di maturazione sui lieviti.



COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Monte Priare
Regione Veneto
Provincia Vicenza



ALCOOL

12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Brut Nature



ACIDITA'

7,5 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Lo stile ossidativo eleva l'intensità del colore giallo a tonalità dorate molto intense.



PROFUMO

Ampio di intensa mineralità in una struttura importante. Ricco di pan brioche, aromi di pasticceria e di agrumi canditi



SAPORE

Minerale e sapido, note balsamiche agrumate, finale persistente e pulito. Sentori di crostata e lievi note speziate. Sorso cremoso di spezie dolci e agrumi canditi



ABBINAMENTI

Come aperitivo con scaglie di grana padano stagionato e cubetti di mortadella tartufata. E' in grado di accompagnare molti piatti della cucina italiana dal classico crudité di pesce alla tomahawk di black augus



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

0,75 lt
cassa in legno da 6 bottiglie

