



# Iseldo Maule

## ISELDO LE PÉT-NAT

### TIPO DI VINO

Bianco frizzante  
Rifermentato in  
bottiglia  
le pét-nat  
col fondo



### COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Regione Veneto  
Provincia Vicenza

%  
VOL



### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

### VARIETA' DI UVA

Garganega e Durella uve autoctone

### VINIFICAZIONE

Uve raccolte in cassetta al giusto grado di maturazione e successiva pressatura soffice. Fermentazione con lieviti indigeni e temperatura controllata con l'acqua del pozzo. Imbottigliato a mano durante la luna di Pasqua successiva e poi un affinamento sui lieviti di almeno 12 mesi.

### ALCOOL

11,5 % Vol

### ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Nature

### ACIDITA'

6,5 gr/lit

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Giallo paglierino  
torbido con riflessi  
verdognoli, perlage  
sottile e persistente



### PROFUMO

Sentori floreali e  
fruttati, affiancati  
da note di agrumi,  
mela e pera ben  
evidenti, sentore di  
lievito e crosta di  
pane



### SAPORE

In bocca è vivace,  
di discreto corpo,  
perfettamente  
equilibrato da una  
buona acidità. Il  
lievito presente sul  
fondo della  
bottiglia conferisce  
al vino morbidezza  
e longevità

### ISELDO SAPORI

Iseldini  
I crocca in bocca



### ABBINAMENTI

Ottimo come  
aperitivo, come vino  
da picnic e con piatti  
freddi della  
tradizione contadina  
veneta. Vino da tutto  
pasto, con la pizza,  
con il pesce bianco,  
frittura mediterranea,  
formaggi freschi,  
verdure al vapore



### 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



*Di ancestrale passione racchiudo il fermento.....di una vita il momento*

*è il suono che sento! Esplosioni a sorriso.....dipingo ogni viso! 'turbio'*

*.....a modo mio .....questo sono io.....Iseldo!*