



Izeldo Maule

ISELDO180 BrutNature 2009

TIPO DI VINO

Durello
Riserva
Metodo Classico
Brut Nature
180 mesi



COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Monte Priare
Regione Veneto
Provincia Vicenza

%
VOL



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 autunno 2024 dopo 15 anni di maturazione sui lieviti.

ALCOOL

12,5 % Vol

ZUCCHERI RESIDUI

Zero Pas Dosè Brut Nature

ACIDITA'

7,5 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Riporto il commento del Sommelier Diego Schiavoi



COLORE

Oro lucente, dal perlage ricco e fine.



PROFUMO

Suadenti note di radice di liquirizia, caffè, cioccolato, tabacco biondo, canditi, incenso e cenere, col passar del tempo emerge mela cotogna, frutta esotica candita, mostarda, nocciola e mandorla, a chiudere questo ampio naso, del miele di castagno e gesso da lavagna.



SAPORE

Sorso deciso, asciutto delicatamente morbido, ancora perfettamente teso e vibrante, la lunga scia saporita sorregge un sorso vigoroso e armonico, chiude su piacevoli note tostate. Tocchi orientali al coup de nez.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C



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 Angus. Petto D'Anatra su letto di crema di broccolo romano e polvere di liquirizia.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
cassa in legno da 6 bottiglie

