



# Iseldo Maule

## LIETA LE PÉT-NAT ROSÉ

### TIPO DI VINO

Rosè 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  
Blend finale con Gran Riserva di Iseldo

### 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'

6,3 gr/lit

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



#### COLORE

Rosa antico con piccole bollicine di lunga persistenza



#### PROFUMO

Sentori floreali e fruttati, affiancati da note di frutti rossi di bosco e melograno



#### 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

Lietine  
le sfogliatine



#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, come vino da picnic e con piatti freddi della tradizione contadina veneta. Ottimo con la pasta al pomodoro, risotto alle verdure, coniglio, salmone e formaggi freschi



#### 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 lt e magnum 1,5 lt  
Scatole da 6 bottiglie o 3 magnum



*Guarda Lieta...rosa di fiore nuovo; sale di profumo ancestrale!*

*Famiglia, Amore, Donna, Sorriso, Vita...sono qui...sono Lieta*