



# Iseldo Maule

## RISERVA PRINCIPESCA PERLATA ROSÉ

### TIPO DI VINO

Perlata Rosé  
Metodo Classico  
Brut Nature  
42 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

