



Iseldo Maule

TIARA

TIPO DI VINO

Blanc de blancs
Metodo Classico
Brut Nature
Pas Operè
52 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 e Chardonnay

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 50 mesi dove evolve e matura grazie alla lisi dei lieviti, con rilascio di aromi derivanti dalla rottura cellulare.

ALCOOL

12,5 % Vol

ZUCCHERI RESIDUI

Pas Operè Brut Nature

ACIDITA'

6,8 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Colore paglierino, spuma densa e abbondante, perlage fine e persistente



PROFUMO

Fresco di buona intensità, fragranza di croste di pane, nocciola e frutta secca tostata. Ricordi iodati, la scorza di agrume, lime e cedro



SAPORE

Grande corrispondenza tra naso e palato, equilibrato, cremoso, dinamicamente sapido e minerale



ABBINAMENTI

Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, Ghiotti di mozzarella di bufala? Perfetto, perché la sua cremosità e quella tendenza dolce tipica di questo tipo di mozzarella creano un contrasto armonico con la Riserva Principesca



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

Bottiglia da 75 cl

