



VINI ISELDO MAULE snc

di Graziano Maule & C.

36053 GAMBELLARA (VI)

Via Cavour, 26

Tel +39 0444 444001 – Fax+39 0444 444727

Graziano +39 348 2305896

[www.vinimaule.it](http://www.vinimaule.it) [info@vinimaule.it](mailto:info@vinimaule.it)

Iseldo Maule



## ISELDO ANCESTRALE Col Fondo



Dopo qualche mese di affinamento in bottiglia possiamo degustare questo particolare vino “col fondo” o, come diceva il Nonno Iseldo, “Vin Turbio”. Il “fondo” ne esalta il gusto, per questo motivo va degustato come faceva lui e come ha insegnato a me, che ora ho l’onore di insegnare a Voi.....BEVIAMOLO TURBIO

**Colore:** giallo paglierino torbido con riflessi verdognoli, perlage sottile e persistente.

**Olfatto:** sentori floreali e fruttati, affiancati da note di agrumi, lievito e crosta di pane.

**Gusto:** 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.

**T° di servizio** 8 - 10°C in ampi bicchieri

**Territorio:** Gambellara / Vicenza/ Veneto

**Terreno:** Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

**Tipologia:** bianco frizzante rifermentato in bottiglia naturale col fondo

**vitigni:** uve autoctone Garganega e Durella coltivate sul suolo vulcanico del Gambellara

**Sistema di allevamento:** pergoletta trentina

**Numero di ceppi per ettaro:** 4.500

**Metodi di difesa:** zolfo, rame e prodotti a base di microrganismi utili.

**Concimazione:** apporto di sostanze organiche tramite letame e sovescio (semina e interrimento di essenze di piante allo scopo di aumentare la fertilità del terreno.

**Vendemmia:** manuale in cassetta fine Agosto

**Vinificazione:** l'uva viene raccolta in cassetta, raffreddata e poi pressata in modo soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione statica a freddo. Il mosto quindi fermenta in acciaio a temperatura controllata .

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox fino alla settimana santa dell'anno successivo.

**Rifermentazione in bottiglia:** Durante la luna di Pasqua viene imbottigliato a mano come faceva il Nonno Iseldo più di 40 anni fa, rigorosamente con il TAPPO CORONA, seguendo il vecchio METODO ANCESTRALE. Il vino termina la fermentazione alcolica trasformando gli zuccheri residui in alcool e anidride carbonica.

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Zuccheri residui :** zero

**Lavorazioni:** non filtrato, non chiarificato e senza aggiunte di solforosa prima dell'imbottigliamento. La CO2 è il suo conservante naturale.

**Analisi fitofarmaci:** la naturalità del vino è confermata dal residuo zero di prodotti chimici.

**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!**