



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.iseldoancestrale.it info@iseldoancestrale.it

Iseldo Maule



TRADISION ANCESTRALE Col Fondo



Territorio: Gambellara / Vicenza/ Veneto

Terreno: Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Tipologia: bianco dolce frizzante rifermentato in bottiglia naturale col fondo

vitigni: 100% autoctona Garganega

Sistema di allevamento: pergolella 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 con selezione dei grappoli migliori in piccole cassette a fine Settembre

Appassimento: Come tradizioni fino a Natale

Vinificazione: mediante vecchio torchio di Papà/Nonno Iseldo. Avvio naturale della fermentazione durante il lungo periodo invernale fino alla Pasqua.

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 parte degli zuccheri residui in alcool e anidride carbonica. Poi il grado alcolico elevato ne provoca il blocco fermentativo lasciando parte degli zuccheri residui in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,50%

Zuccheri residui : circa 60 grammi/litro

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.

Dopo qualche mese di affinamento in bottiglia possiamo degustare questo particolare vino dolce "Ancestrale col fondo".

Colore: giallo dorato con riflessi ambrati

Olfatto: intenso, seducente con fini note di passito

Gusto: fruttato, dolce e deciso con note intense di frutta candita

Accompagnamento:

bevuto con tutti i dolci in genere, ottimo con il pandoro o con il tipico "brasadello di Gambellara"