



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



LIETA ROSE' ANCESTRALE Col Fondo



Dopo qualche mese di affinamento in bottiglia possiamo degustare questo particolare vino "ancestrale col fondo" Lieta Rosè anche limpido per poterne ammirare il piacevolissimo color rosa

Colore: Rosa tenue con perlage sottile e persistente.

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

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 6 - 8°C su calici

Accompagnamento: ideale per l'aperitivo, ottimo con la pasta al pomodoro, carne bianca come il coniglio, salmone, formaggi freschi, pizza, piatti dolci, torta alla panna e al cioccolato.

Territorio: Gambellara / Vicenza/ Veneto

Terreno: Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Tipologia: rosè frizzante rifermentato in bottiglia naturale col fondo

vitigni: uve autoctone Garganega e Durella e 1,5% blend finale rosso Riserva di Iseldo

Sistema di allevamento: pergoleta 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 interramento 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.

Blend: prima dell'imbottigliamento viene aggiunto in vasca 2 bottiglie di "Riserva di Iseldo" ogni ettolitro

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.

*Guarda Lieta...rosa di fiore nuovo,
sale di profumo ancestrale!
Famiglia, Amore, Donna, Sorriso,
Vita...sono qui...sono Lieta*