

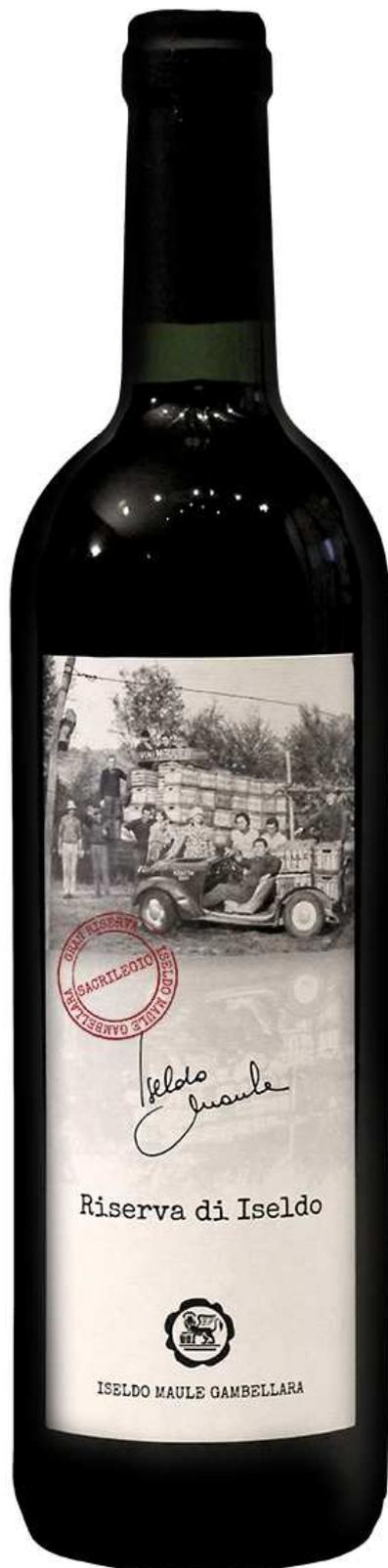


VINI ISELDO MAULE snc
di Graziano Maule & C.
36053 GAMBELLARA (VI)
Via Cavour, 26
Tel.0444 444001 - Fax 0444 444727
Graziano 348 2305896

Iseldo Maule



www.vinimaule.it info@vinimaule.it
www.iseldoancestrale.it info@iseldoancestrale.it



Riserva di Iseldo

N.R. Nascosto e Rinvenuto

Gran Riserva SACRILEGIO L 2005

STORIA

Dietro un grande vino c'è sempre una grande storia. Circa 10 anni fa si decide di cambiare confezione al nostro rosso importante passando dalla bottiglia TRADITION alla BAROS pesante. Alla fine dell'imbottigliamento rimaneva una giacenza di 400 litri e sono stati imbottigliati sulla "vecchia" Tradition e **nascoste** in quanto non si sapeva come utilizzarle.

I NOVANT'ANNI DI LIETA

Nonna e Mamma Lieta compie 90 anni e richiede una bottiglia importante per ricordare un traguardo così importante. Quale miglior occasione per riassaggiare e **rinvenire** quel rosso importante imbottigliato e **nascosto** tanti anni fa ?

GRAN RISERVA SACRILEGIO

Perché è un **sacrilegio** aprire una bottiglia così importante e commemorativa

TECNICHE PRODUTTIVE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una particolare selezione di Cabernet Sauvignon viene affinata per 24 mesi in piccole botti di rovere francese di secondo passaggio per elevarne l'intensità aromatica del legno con l'inconfondibile aroma vanigliato volutamente non eccessivo nell'espressione ma giustamente equilibrato.

Il cabernet franc ne eleva la freschezza e la piacevolezza.

E' un vino di grande stoffa, pulito, dotato di una grande concentrazione, morbido e complesso, con aromi e sapori intriganti....tutto da scoprire.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' già un sacrilegio aprirlo...per questo lo consigliamo di abbinare ad un piatto veramente importante come la beccaccia, l'alzavola, la lepre, il cinghiale o una grossa fiorentina.

Servire a 18-20°C, stappare 8 ore prima o ossigenarlo su un ampio decanter prima di degustarlo...per poter così fare un **sacrilegio meno sacrilegio**.