



Manuelina



PINOT NERO BRUT MANUELINA



Ben sviluppato a livello aromatico, questo Brut mostra al palato un insieme piuttosto semplice e dalla trama a tratti esile. Paglierino chiaro con perlage copioso e abbastanza persistente, al naso è dolce, di bella articolazione seppure semplice e incentrato sul frutto, che richiama ad aromaticità di pesca, pera, susina bianca, agrumi, lieve fragola, albicocca, melone, cedro e mandorla. La bocca è meno accattivante, semplice, molto fresca e dalla tessitura piuttosto leggera. Il retolfatto è comunque coerente con la via diretta e sempre dolce nel ricordare il frutto.

Abbinatelo a delle crêpe con crescenza e rucola.

