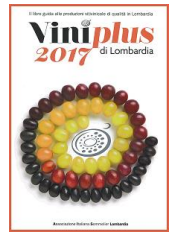




Manuelina



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ 145



TIPOLOGIA: **DOCG Rosato Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 1.278 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 20
VITIGNI: **pinot nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDemmIA: **manuale, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **7 mesi in acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ TOTALE (MG/L): 120 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 7



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE ÆCHILLIUS 2014



TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**
BOTTIGLIE: 6.500 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: **croatina 100%**
RESA/HA: 100 q - CEPI/HA: 3.500 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
VENDemmIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio**
SO₂ TOTALE (MG/L): 95 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 13



METODO MARTINOTTI PINOT NERO EXTRA DRY 2014



TIPOLOGIA: **VSQ Bianco Metodo Martinotti**
BOTTIGLIE: 10.000 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: **pinot nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDemmIA: **manuale, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, permanenza sui lieviti da 4 a 8 mesi**
SO₂ TOTALE (MG/L): 140 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 16



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO 137 2012



TIPOLOGIA: **DOCG Bianco Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 1.100 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 18
VITIGNI: **pinot nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDemmIA: **manuale, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **7 mesi in acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ TOTALE (MG/L): 120 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 7

Azienda agricola Manuelina
Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)
Tel: +39.0385.278247 - Fax: +39.0385.79251 - Fax: +39.0385.278749
email: info@manuelina.com - sito web: www.manuelina.com