



Manuelina



Sabato 30 maggio (dalle ore 18:30 alle ore 23:00)

Manuelina sotto le stelle

**Apericena allietata dalla musica di Francesco e Lorena
e concorso “Vinci una magnum di 137 Pinot Nero Metodo Classico”**

Degustazione guidata da un sommelier:

- Pinot Nero Metodo Martinotti Extra Dry
- 137 Pinot Nero Metodo Classico VSQ
- 145 Pinot Nero Metodo Classico Cruasé DOCG
- Ächillius: Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC

In abbinamento ai vini:

Salame e coppa con focaccia e Miccone di Stradella

Spiedini di mozzarelline e pomodorini

Pancetta arrotolata

Grana nella sua forma

Crespelle ricotta e spinaci (in collaborazione con il ristorante Al Ruinello)

Frutta

Gelato al vino rosé (in collaborazione con la gelateria M. & M. di Santa Maria della Versa)

Caffè e acqua

Prezzo: 25,00 euro. Obbligatoria la prenotazione.

Azienda agricola Manuelina

Frazione Ruinello di Sotto 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Telefono: +39 0385 278247 oppure +39 0385 79251 - Fax: +39 0385 278749

email: info@manuelina.com - website: www.manuelina.com



Manuelina



Domenica 31 maggio (dalle ore 10:00 alle ore 18:00)

- **Dalle ore 10:00 per tutta la giornata:** degustazione dei nostri vini guidata da un sommelier.
- **Alle ore 11:00 e alle ore 15:00:** percorso tra i vigneti aziendali in fioritura.
- **Ore 12:30:** pranzo presso il ristorante Al Ruinello adiacente all'azienda.

Menù:

I tradizionali salame, coppa, pancetta accompagnati da insalata russa, peperoni a spicchi grigliati al forno, frittata con erbe dell'orto
In abbinamento: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC vinificato in bianco vivace

Ravioli casarecci con ripieno di stufato di manzo

In abbinamento: "Ächillius" Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

Torta con cuore morbido di mele accompagnata da gelato al fior di latte

In abbinamento: "Elicriso" Moscato Provincia di Pavia IGT

Tazzina di moka e Grappa di Bonarda

Prezzo: 25 euro (inclusi acqua, vino, caffè e grappa). Pranzo su prenotazione (posti massimi: n. 60).

- **Dalle ore 14:30 alle ore 17:30:** merenda in azienda su prenotazione.

Tagliere di Salumi dell'Oltrepò Pavese e scaglie di Grana con Miccone di Stradella

Torta casareccia

Prezzo: 12,00 euro.

Azienda agricola Manuelina

Frazione Ruinello di Sotto 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Telefono: +39 0385 278247 oppure +39 0385 79251 - Fax: +39 0385 278749

email: info@manuelina.com - website: www.manuelina.com



Manuelina



Lunedì 1 e martedì 2 giugno (dalle ore 10:00 alle ore 18:00)

Dalle ore 10:00 per tutta la giornata: degustazione dei nostri vini guidata da un sommelier.

Alle ore 11:00 e alle ore 15:00 percorso tra i vigneti aziendali in fioritura.

Ore 12:00 aperitivo con Pinot Nero Metodo Martinotti Extra Dry.

Dalle ore 12:30 per tutto il pomeriggio:

Tagliere di Salumi dell'Oltrepò Pavese con scaglie di Grana e Miccone di Stradella

Torta casareccia

Acqua, caffè e grappa

Prezzo: euro 15,00 (inclusi acqua, vino, caffè e grappa). Solo su prenotazione.

Per info e prenotazioni: 0385-278247 oppure info@manuelina.com

Azienda agricola Manuelina

Frazione Ruinello di Sotto 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Telefono: +39 0385 278247 oppure +39 0385 79251 - Fax: +39 0385 278749

email: info@manuelina.com - website: www.manuelina.com