



Manuelina



L'anno del Pinot Nero

Secondo Manuela e Antonio Achilli, titolari dell'azienda agricola Manuelina, l'annata 2013 resterà nella memoria.

Con una sinestesia di profumi, colori e sapori

Valerio Germanico

«Nel 2013 si imbottiglieranno profumatissimi bianchi e rossi carichi di colore». È questa la previsione di Antonio Achilli dell'azienda agricola Manuelina di Santa Maria della Versa, che prende il nome dalla nipote Manuela, figlia di Paolo, enologo della cantina. «La vendemmia di quest'anno sarà ottima – prosegue Antonio –, in particolare per le uve bianche. Inizieremo la raccolta il 2 settembre con le uve destinate alla produzione degli Spumanti Metodo Classico – l'andamento climatico di quest'anno ha fatto sì che si posticipasse la raccolta di una decina di giorni. Quindi passeremo alle uve di Pinot Nero e poi a seguire con tutte le altre a bacca bianca, per concludere agli inizi di ottobre con le uve rosse». Manuelina aderisce al Movimento Turismo del Vino Lombardo, partecipa a Cantine Aperte e Benvenuta Vendemmia (prima o seconda domenica di settembre), oltre a far parte del distretto di qualità del vino dell'Oltrepò Pavese. Punte di eccellenza dell'azienda, che attualmente vende solo nel mercato nazionale – ma che ha come obiettivo l'ingresso nei mercati di Stati Uniti e Canada –, sono due spumanti: il Pinot

Nero Brut "137" e il Pinot Nero Cruasé "145" – i nomi sono quelli dei numeri catastali dei terreni di provenienza delle uve. «Queste due etichette – a parlare stavolta è Manuela – sono per noi la massima espressione che si può ottenere dalla spumantizzazione del Pinot Nero. Entrambe hanno un bouquet ricco e complesso e al palato rivelano quella nota minerale tipica dei nostri terreni, però ciascuna ha anche la sua specificità di gusti e profumi. Il Brut ha piacevoli note di lievito e crosta di pane, tipiche del metodo classico e dell'invecchiamento sur lies, che si intrecciano con i profumi fruttati di pera e fiori di mandorlo del vino base. In bocca è cremoso, sapido, minerale ed equilibrato, caratteristiche che ne fanno un ottimo accompagnamento per aperitivi, piatti leggeri di pesce, crostacei o carni bianche». A catturare l'attenzione nel Cruasé è per prima cosa il colore rosa antico di media intensità, che fa pre-gustare le note dominanti di fragole di bosco, ribes e lamponi. «In sottofondo – completa Antonio – si notano sottili sfumature di agrumi e di rosa legate alla maturazione dell'uva. Al palato è cremoso, sapido, vinoso ed equilibrato, componenti che lo rendono complesso e accattivante. Anche questo ottimo aperitivo, si accosta magnificamente ai salumi tipici della zona, ma anche a piatti più impegnativi come formaggi a media stagionatura, carni anche abbastanza saporite e crostacei – interessante con la macedonia di frutti rossi».



L'azienda agricola Manuelina sorge nella frazione di Ruinello di Sotto di Santa Maria della Versa (PV)
www.manuelina.com

