

PINOT NERO MARTINOTTI EXTRA DRY

MANUELINA



Un'azienda affidabile, a conduzione familiare, che da anni produce tipicità del territorio tra cui questo fresco e gradevole Pinot Nero che accompagna bene aperitivi e stuzzichini. Giallo chiaro nel bicchiere con riflessi argentati e naso fresco, semplice e immediato su note di frutto dolce che arriva alla caramella. Arancia, pesca, banana, seguiti da chiari sentori di felce, acacia, salvia e biancospino per chiudere su note di gesso e talco. La bocca è fresca, salina, leggera, con tessitura acido-sapida evidente che rinfresca e asciuga il finale dell'assaggio abbastanza coerente con le note del naso. *Accompagna bene foglie di salvia fritte e croccanti chips di zucca.*



pinot nero



tank



12



n.c.



€ 10,00

PINOT NERO 137 BRUT

MANUELINA



Nasce nel vigneto numero 137 della mappa catastale del territorio di Santa Maria della Versa questo piacevole omaggio al territorio e alla tradizione oltre padana, di un'azienda dal nome semplice e familiare. Paglierino chiaro nel calice, ha naso un po' timido che poi si rivela dolce, fragrante, croccante, su note di panificazione di grissino, fiori di artemisia, fico, nocciole, gentilmente tostate, lievi note agrumate e una scia minerale di gesso. La bocca è fresca e cremosa, di corpo adeguato, abbastanza equilibrata e vivace con una spalla acido-sapida piuttosto importante che rinfresca l'assaggio, con sensazioni finali su note di agrumi e minerali di gesso. *Da gustare su trofie al pesto di rucola con telline.*



pinot nero



bottiglia



12,5



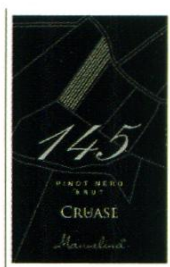
2.200



€ 17,00

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ 145 BRUT

MANUELINA



Questo Cruasé proviene da una delle zone più tradizionalmente vocate per il pinot nero e viene fatto riposare sui propri lieviti in bottiglia per almeno ventiquattro mesi. Vivace ma garbato, di color rosa cipria carico ha un perlage abbastanza fine e persistente. Ha un naso leggiadro seppur intenso, con note di kumquat, mandarancio, mela annurca, lavanda e rosa canina. Sul finale, coccola i sensi con richiami di noce, lieviti soffici e sentori minerali di cipria. Bocca fresca, morbida, vivace, con una texture che gioca sulla pungenza e la freschezza, ma in modo coerente e misurato. *Da abbinarsi a un polpo al vapore, accompagnato da patate e condito con extravergine da olive taggiasche.*



pinot nero



bottiglia



12



2.300



€ 20,00