



Manuelina



## PINOT NERO MARTINOTTI EXTRA DRY

MANUELINA



Buona coerenza fruttata tra naso e assaggio, per un vino che, come vuole il metodo di produzione, alla potenza predilige una piacevole beva, accompagnatelo quindi a dei filetti fritti di pesce bandiera.

**Uve:** pinot nero

tank 12 7.000 10,00



## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ 145 BRUT

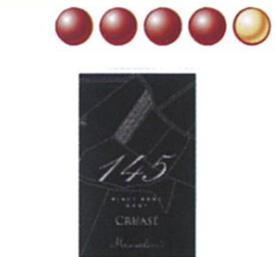
MANUELINA



Si concede fin dal primo impatto floreale e tostato, con un frutto invitante e una bella tensione gustativa, rinfrescante e minerale. Una beva interessante che vede bene un dentice con funghi porcini al forno.

**Uve:** pinot nero

bottiglia 12 2.300 22,00



## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO 137 BRUT

MANUELINA

Convince per la gentile loquacità di fiori e frutti ben leggibile, concedendosi appieno in tutte le fasi dell'assaggio. Delizioso insieme a un macarello croccante con crema di patate e macchie di caviale.

**Uve:** pinot nero

bottiglia 12 2.200 20,50

