



Manuelina®



PINOT NERO MARTINOTTI EXTRA DRY

MANUELINA



Un vino che gioca le sue carte sull'immediatezza sia olfattiva che gustativa, unita a una beva spensierata. Sarà piacevole compagno di filetti di baccalà pastellati e fritti.

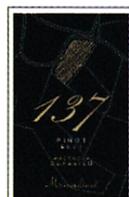
Uve: pinot nero

tank 12 10.000 10,00



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO 137 BRUT

MANUELINA



Naso elegante con le componenti floreali e fruttate ben leggibili, di buona dinamica e assolutamente coerente nella fase gustativa. Da abbinare a ravioli ripieni di baccalà e patate, con burro fuso e caviale.

Uve: pinot nero

bottiglia 12 2.200 20,00



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO CRUASÉ 145 BRUT

MANUELINA



Vino dal naso vivace, preciso e abbastanza aggraziato, in bocca propone un assaggio "maschio" per la sua finale vigoria acido-sapida e vagamente tannica, doti adatte a degli ziti alla Norma.

Uve: pinot nero

bottiglia 12 2.300 20,00



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