



Manuelina®



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE ACHILLIUS 2015



TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**
BOTTIGLIE: 4.400 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10,5
VITIGNI: **Croatina 100%**
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 3.500 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Sì**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio**
SO₂ TOTALE (MG/L): 95



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO 137



TIPOLOGIA: **DOCG Bianco Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 1.310 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 18
VITIGNI: **Pinot Nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDEMMIA: **manuale, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **7 mesi in acciaio, 48 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ TOTALE (MG/L): 120



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ 145 2012



TIPOLOGIA: **DOCG Rosato Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 1.006 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 19
VITIGNI: **Pinot Nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDEMMIA: **manuale, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **7 mesi in acciaio, 36 mesi sui lieviti, 12 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ TOTALE (MG/L): 120



PINOT NERO METODO MARTINOTTI EXTRA DRY 2016



TIPOLOGIA: **VSQ Bianco Metodo Martinotti**
BOTTIGLIE: 10.000 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: **Pinot Nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDEMMIA: **manuale, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio**
SO₂ TOTALE (MG/L): 140

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