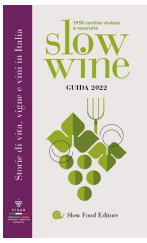

SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)

MANUELINA

Frazione Ruinello di Sotto, 3 - tel. 338 9669317
www.manuelina.com - info@manuelina.com

VITA - Achilli è un cognome diffuso tra le colline della val Versa, motivo per cui i fratelli Antonio e Paolo hanno scelto di differenziare la loro azienda giocando attorno al nome della nuova generazione, e ispirandosi a Manuela, la figlia di Paolo. La loro realtà mantiene una salda identità familiare, nonostante l'ampia superficie vitata e volumi di produzione importanti, che contemplano anche un ottimo sfuso.

VIGNE - Gestire in famiglia oltre 25 ettari non rappresenta di certo un'operazione facile, motivo che spiega il ritorno – se pur in un clima di emergenza – alla pratica del diserbo chimico. Confidiamo che la sensibilità agronomica torni a contraddistinguere il corso aziendale verso un radicale, atteso e non più rinviabile cambiamento. Il parco vitato mette in evidenza la fiducia nel grande vitigno locale: il pinot nero.

VINI - Sono diverse le declinazioni del Pinot nero, tutte impostate su un registro di semplicità, riconoscibilità varietale e territoriale. Non manca l'impegno nell'esaltazione della croatina e del riesling. Alcune selezioni sono rimaste in cantina in affinamento, non giudicate pronte.

M. Cl. Pinot Nero Dosaggio Zero 2017 ⊙ 5.000 bt; 23 € - 🍷 - Una versione limpida e corretta, giocata su frutto e buona tensione.
O.P. Bonarda Frizzante Achillius 2019 ⊙ 3.400 bt; 12 € - 🍷 - Appartiene al repertorio della "Bonarda dei Produttori", progetto territoriale condiviso che punta a dare importanza al vino simbolo della cultura oltrepadana. Ha un sorso convincente e grande ricchezza olfattiva.
O.P. Pinot Nero Solonero 2019 ● 10.000 bt; 10 € - 🍷 - Piace per la schiettezza e la fragranza del frutto, e ha un sorso asciutto e buona persistenza.
O.P. Bonarda 2018 ● 1.500 bt; 14 € - 🍷 - Caldo, fruttato, espressivo.

ha 26 - bt 200.000
Fertilizzanti letame in pellet
Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo
Diserbo chimico, lavorazione meccanica/manuale
Lieviti fermentazione spontanea, selezionati industriali, selezione di lieviti indigeni
Uve 100% di proprietà
Certificazione nessuna certificazione