



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ 145 2016

TIPOLOGIA: DOCG Rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 3.000

ALCOL: 12,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23,5

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 53



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE SOLONERO 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 12.900

ALCOL: 13,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 120

CEPPI/HA: 3.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare fine settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

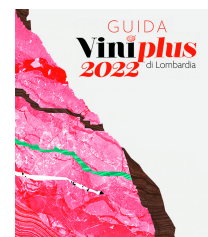
AFFINAMENTO: 15 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

SO₂: 71

Azienda agricola Manuelina
Frazione Ruinello di Sotto, 3/A · 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel: +39.0385.278247 - E-mail: info@manuelina.com

www.manuelina.com



METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO 137 2017

TIPOLOGIA: VSQ Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 5.300
ALCOL: 12,5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23,5
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 100
CEPPI/HA: 5.000
ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio
TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì
LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂: 80
RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 6



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO PINOT NERO 2017

TIPOLOGIA: VSQ Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 8.000
ALCOL: 12,5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23,5
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 120
CEPPI/HA: 5.000
ALLEVAMENTO: Guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio
TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì
LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂: 80