

Manuelina

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE SOLONERO 2020

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 8.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 13

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 120

CEPPI/HA: 3.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo-argilloso

VENDEMMIA: manuale, regolare fine settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio criomacerazione a 10°C per almeno una settimana prima della fermentazione alcolica

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

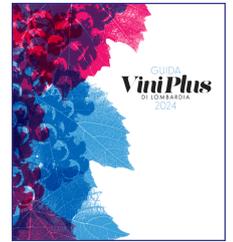
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

SO₂: 75

PROFILO ORGANOLETTICO: Rubino con riflessi granato. Il naso racconta di rosa canina, gelso, ciliegia, ribes, poi liquirizia in polvere, pepe nero, resina e infuso di eucalipto. Al palato il tannino levigato contribuisce ad arricchire una struttura che poggia su verve sapida e freschezza tratteggiata. Lasagnette cor ragù di coniglio e crema di piselli.



METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO ROSÉ 145 2018

TIPOLOGIA: VSQ Rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 5.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 26

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 90

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo-argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata metà agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

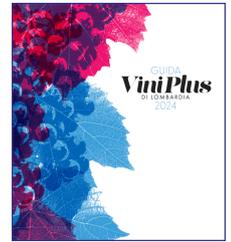
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 42 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 70

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 7



Manuelina

OLTREPÒ PAVESE RIESLING FILARE 52 2020

TIPOLOGIA: DOC Bianco

BOTTIGLIE: 5.300

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12.5

VITIGNI: Riesling renano 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 4.200

ALLEVAMENTO: Guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare fine agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

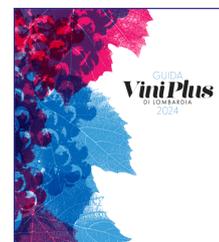
LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 12 in bottiglia

SO₂: 31



Manuelina

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE PÀ LUIGI 2018

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 5.000

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12

VITIGNI: Croatina 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 4.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo-argilloso

VENDEMMIA: manuale, regolare settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 12 mesi 50% in acciaio e 50% in botti da hl 30,
24 mesi in bottiglia

SO₂: 90