



ARVENNIS



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Provincia di Pavia IGT Pinot Nero vinificato in rosa (vino frizzante).

VITIGNO: pinot nero.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Le bucce restano a contatto con il mosto fiore per una notte, cedendo quel colore che darà la tonalità rosata al vino. Le bucce sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Il mosto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosa tenue.

OLFATTO: profumo caratteristico con note di piccoli frutti rossi.

GUSTO: fresco, secco e sapido.

ABBINAMENTI: si sposa bene con antipasti delicati, primi piatti, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

GRADO ALCOLICO: 12% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata).

CONTIENE SOLFITI.

PRODOTTO IN ITALIA.

AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com

