



Il **Pà Luigi del Fondatore 2016** ha conquistato la **medaglia d'oro** nell'edizione 2021 di **Mundus Vini**, uno dei più importanti concorsi enologici internazionali. È un riconoscimento che ci rende particolarmente felici, perché premia un'etichetta dedicata a **Luigi Achilli**, fondatore dell'azienda, e perché testimonia la qualità della **croatina**, vitigno autoctono per eccellenza dell'Oltrepò Pavese.

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

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC.

VITIGNO: croatina.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud, sud-est.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono la pigiadiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La macerazione del mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'affinamento è di 1 anno e avviene per metà in vasche di acciaio a bassa temperatura e per metà in botte grande di Allier da 30 hl. Dopo l'assemblaggio, il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato. Dopo un lungo affinamento in bottiglia (circa 4 anni) è pronto per essere commercializzato in un numero limitato di bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso intenso.

OLFATTO: al naso si ritrovano profumi floreali e fruttati.

GUSTO: al palato si dimostra elegante, fine e vellutato, con una tannicità morbida e adeguata.

ABBINAMENTI: l'abbinamento ideale a tavola è con piatti rustici come agnolotti, lasagne, carni rosse, selvaggina, brasati e stufati serviti con polenta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

GRADO ALCOLICO: 13% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2016.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Mundus Vini 2021: Medaglia d'Oro

