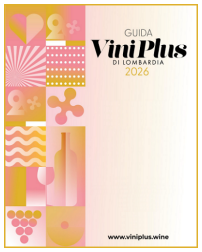


OLTREPÒ PAVESE RIESLING FILARE 52 2022

TIPOLOGIA: DOC bianco

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12.5

VITIGNI: Riesling renano 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 4.200

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo gessoso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

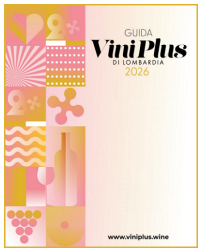
AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

SO_2: 110

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 3.1

PROFILO ORGANOLETTICO: Veste dorata. Apre su frutti esotici, confettura di albicocche, litchi, miele, poi soffusi ricordi di idrocarburo e pietra focaia in un elegante quadro olfattivo di purezza e avvolgenza. Sorso delicato; l'importante freschezza, sorretta da buona sapidità completano un quadro distinto. Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino

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 EXTRA BRUT PINOT NERO ROSÉ 145 2020

TIPOLOGIA: VSQ rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 5.000

ALCOL: 12.50 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 26

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

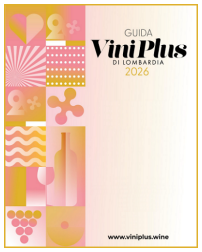
AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio, 48 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO_2: 50

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 4

PROFILO ORGANOLETTICO: Spuma abbondante svanisce velocemente, corona frammentata, fine e persistente il perlage. Rosa antico, ramato, ottima fittezza, luminoso. Naso potente ma introverso, note di rosa, scorza di arancia ed erbe essiccate. Nota salina.
Bocca gradevole al tatto, avvolgente, gustosa di granita all'amarena.Chiude sul frutto e mandorla.

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



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE SOLONERO 2022

TIPOLOGIA: DOC rosso

BOTTIGLIE: 13.130

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

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100% criomacerazione a bacca intera per almeno una settimana prima della fermentazione alcolica

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 18 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

SO_2: 90

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 3.9

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