ĂCHILLIUS



IL PROGETTO BONARDA

Il **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese** ha sviluppato un progetto di qualità per valorizzare il vino più tipico del territorio. Il progetto prevede un disciplinare di produzione assai più restrittivo di quello della Bonarda DOC e una bottiglia dalla forma particolare (denominata Marasca), utilizzabile solo dalle aziende associate al Distretto. L'*hashtag* utilizzato sui *social network* è **#LaMossaPerfetta**. Quando bevete una Mossa Perfetta avete la garanzia di bere un vino prodotto da aziende che coltivano le uve nei propri vigneti, le vinificano nella propria cantina e commercializzano direttamente il vino ottenuto da quelle uve.

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vino frizzante).

VITIGNO: croatina.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una 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 attivi 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'illimpidimento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è poi messo in autoclave per la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che gli conferiscono una frizzantezza naturale. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso molto intenso con sfumature violacee.

OLFATTO: profumo vinoso con note di frutta rossa.

GUSTO: al palato si presenta di buona struttura, giustamente tannico, piacevolmente morbido e fresco, equilibrato.

ABBINAMENTI: si abbina con salumi, primi piatti con sugo di carne, risotti alla milanese, minestre e pollame.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C
(nella stagione calda anche a temperatura più bassa).

GRADO ALCOLICO: 13% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2025

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Vitae 2024: Tre Viti

Gambero Rosso 2023 e 2025: Un Bicchiere

Slow Wine 2019 e 2022: Menzione

Il Golosario 2020, 2021, 2022 and 2024: Menzione

Viniplus 2018 e 2019: Tre Rose Camune

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