



**Manuelina**  
(1952)

Manuelina è il diminutivo di una delle figlie di Paolo, cui la famiglia Achilli ha voluto intitolare l'azienda per distinguerla dalle altre cantine omonime del territorio. Con lo scopo di preservare la natura, la lavorazione dei vigneti avviene con la massima cura, in regime di lotta integrata: interventi anticrittogamici limitati al minimo, concimazione con prodotti organici solo di mantenimento e non di forzatura della produzione, potature corte e inerbimento naturale. Anche in cantina la tecnologia è in funzione della sostenibilità, per produrre vini buoni e rispettosi dell'ambiente.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)  
T. 0385 278247 | M. info@manuelina.com  
[www.manuelina.com](http://www.manuelina.com)

**Viticultura:** Lotta integrata  
**Ettari:** 26 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Achilli  
**Cond. enologica:** Stefano Testa  
**Cond. agronomica:** Paolo Achilli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### **PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE SOLONERO 2021**

Rosso Doc - Pinot nero 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 15.750 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Rubino vivace, all'olfatto predomina la speziatura di pepe, noce moscata e chiodi di garofano, ai quali fanno seguito note di liquirizia in radice, humus, frutti di bosco, infine petali di viola e iris. Assaggio pulito e diretto, di buona corrispondenza e piacevolezza. Il finale rimanda a sentori speziati e vegetali. Risotto al tartufo nero.



### **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE PÀ LUIGI 2020**

Rosso Doc - Croatina 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Salsiccia ai ferri.



### **OLTREPÒ PAVESE RIESLING FILARE 52 2021**

Bianco Doc - Riesling renano 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Carpaccio di crostacei su mela verde.



### **145 BRUT ROSÉ 2019**

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Gnocchetti di zucca con porcini.



### **DOSAGGIO ZERO 2019**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Verdure pastellate.



### **137 BRUT 2019**

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Anatra ai funghi.



**PINOT NERO DELL'OLTREPÒ  
PAVESE SOLONERO  
2020**



**145 BRUT ROSÉ  
2018**

