



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

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**

