



Vitigni

53% Pinot Bianco, 29% Chardonnay, 18% Sauvignon Blanc

Posizione e terreno

La Manina è la nostra cuvée *“la Contessa”* – al di là dei confini di Terzano, ma con la stessa filosofia produttiva. La base è costituita da vigne più giovani, integrate da uve acquistate con grande cura e dalle seconde pressature dei nostri migliori cru.

Annata

Il 2024 è stato un anno estremamente impegnativo per la viticoltura biodinamica. I mesi insolitamente piovosi di maggio, giugno e luglio hanno provocato una forte pressione da peronospora e oidio.

La nostra professionalità e l’esperienza maturata negli ultimi anni ci hanno permesso di affrontare questa fase critica con danni contenuti.

Le settimane calde e brevi da metà luglio a fine agosto, seguite da un bellissimo autunno fino a fine settembre, hanno dato vita a bianchi e pinot eccellenti: vibranti, tesi, con acidità spiccata e alcol moderato.

Le gelate tardive hanno ridotto notevolmente la quantità, ma la qualità delle uve ha superato ogni aspettativa: espressive, aromaticamente pure, con un’acidità decisa.

Vinificazione

Le uve diraspate hanno macerato per sei ore in pressa per estrarre aromi e struttura dalle bucce.

La fermentazione è avvenuta in parte in botti di rovere e in parte in acciaio inox, spontaneamente con lieviti indigeni.

L’affinamento di sei mesi sui lieviti fini ha donato ulteriore profondità e armonia al vino.

Imbottigliamento

39.000 bottiglie e 220 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 6,2 g/l (con conversione malolattica)

Descrizione e abbinamenti

La Manina unisce la freschezza e l’immediatezza delle vigne giovani alla struttura dei grandi terroir.

Giallo brillante con riflessi verdolini, al naso esprime note di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, accompagnate da erbe fresche come salvia e menta. Leggero e di beva irresistibile.

Pronto da bere subito, ma anche capace di evolvere bene fino al 2027.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Perfetto con antipasti, pesce, piatti vegetariani e carni bianche.

La nostra filosofia:

Biodinamico

Vegan



MANINCOR