



Vitigni:

51% Pinot Bianco, 33% Chardonnay, 16% 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:

L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento precoce e una primavera calda, con la fioritura già a metà maggio. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da molto sole e precipitazioni moderate – condizioni ideali per uve sane e vitali e per una maturazione promettente. Fino alla fine di agosto tutto lasciava presagire un'annata eccezionale. Le piogge di settembre hanno rappresentato una sfida, ma grazie al lavoro preciso in vigneto, all'esperienza e alla vendemmia manuale accurata siamo riusciti a raccogliere uve di grande qualità. I vini mostrano freschezza, equilibrio ed espressività, riflettendo ancora una volta la ricchezza e la forza dei nostri vigneti – un'annata di carattere, eleganza e profondità.

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:

41.500 bottiglie e 228 magnum.

Valori analitici:

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 5,6 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 2029.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

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

La nostra filosofia:

Biodinamico

Vegan



MANINCOR