Manincor Vigneti delle Dolomiti Bianco La Manina

Alto Adige - Italië

La Manina, wat letterlijk 'het handje' betekent, is de jongste telg in de collectie van wijngoed Manincor, vrij vertaald 'hand op het hart'. Graaf en gravin Goëss-Enzenberg verwijzen hiermee naar de respectvolle werkwijze waarmee ze hun zuivere, biodynamische wijnen maken. La Manina maken ze deels van druiven geoogst in hun eigen wijngaarden en deels van druiven van bevriende druiventelers, die eveneens biodynamisch werken. Het is een blend van weissburgunder, chardonnay en sauvignon blanc. De druiven vergisten spontaan met behulp van druifeigen gisten. Vervolgens rijpt de wijn zes maanden met de gisten. Waar veel van Manincors wijnen voller, rijker en echte tafelwijnen zijn, is La Manina juist lichtvoetiger en opwekkender van stijl. Hij is puur, vrolijk en modern en lekker als aperitief of bij lichte (voor)gerechten.



Proefnotitie

Geurige, kristalzuivere witte wijn met aroma's van buxus, appel, peer, perzik en kamperfoelie. De smaak is opwekkend fris en sappig met rijp pitfruit. Elegante finale met nuances van amandel en brioche.

Drinken bij

Prachtige, expressieve, frisdroge witte wijn om zo van te genieten of als aperitief. Heerlijk bij lichte vis- en groentegerechten, zoals crostini's met zalm, salade van geroosterde pompoen en amandelen of risotto met zeevruchten.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot 3 à 4 jaar na de oogst.

Druivenrassen

44% Pinot Blanc, 38% Chardonnay, 18% Sauvignon Blanc

Persoonlijke proefnotitie

Onderscheidingen

2024	JamesSuckling.com | augustus 2025: 91/100 punten
2022	De Grote Hamersma - augustus 2023: 9 | Een bianco met bite en bittertjes

BIO

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl