



Le nostre radici

Franciacorta, per vocazione

Fondata nel 1993 da Natale Rizzini, l'azienda agricola "La Manèga" si estende su circa cinque ettari di vigneti nella zona orientale della Franciacorta, tra le affascinanti e panoramiche colline di Gussago.

Particolarità dell'area vinicola sono i terrazzamenti argillosi e calcarei che, essendo ben soleggiati e ventilati dalle brezze collinari, fanno anticipare l'inizio della vendemmia a metà agosto.



Franciacorta per passione

Dal vigneto

La raccolta delle uve avviene a mano, con il trasporto immediato in cantina in piccole casse per preservare l'integrità dei grappoli. La pressatura è soffice, le fermentazioni controllate termicamente e l'evoluzione dei vini avviene attraverso lunghi affinamenti sui lieviti, con cuvée assemblate in base alle varietà e alle caratteristiche dei vigneti.

Alla Cantina

La Manèga è inoltre riconosciuta come una delle più esclusive cantine in termini di accoglienza e ospitalità.

#vedicosavevi è il motto che accompagna le nostre visite in cantina perché descrivere le tecniche di vinificazione passeggiando tra i vigneti della nostra tenuta è il miglior modo per apprezzare i nostri Franciacorta.

Vini Franciacorta D.O.C.G.



La
Manèga

Franciacorta Brut

Sapidità e mineralità
ad ogni portata

24 mesi

**Uve Chardonnay
e tracce di Pinot Bianco**

Un Franciacorta di buona struttura e marcata mineralità. Dosato intorno ai 6 g/l, si esprime al naso con note vinoso-erbacee, mentre al palato risulta sapido e dinamico. Un Brut originale, dalla beva invitante, autentica espressione del terroir delle colline moreniche della Franciacorta orientale. Bouquet intenso, con sentori di crosta di pane caratteristico del lievito.



Brut

Franciacorta Satèn

Morbidezza e freschezza
da mosti fiore

30 mesi

**Uve Chardonnay
Tracce di Pinot Bianco**

Perlage finissimo e persistente, colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini che anticipano freschezza ed eleganza. Il profilo olfattivo è intenso e delicato, con note di agrumi e frutta fresca. Al palato è morbidissimo, quasi cremoso. Ottenuto esclusivamente da mosti fiore, affina sulle fecce fini con vigoroso bâtonnage e riposa sui lieviti per almeno 30 mesi dopo la presa di spuma. Un Satèn di grande equilibrio e armonia.



Satèn

Franciacorta Rosé

L'eleganza in una
garbata tonalità rosata

24 mesi

**Uve Pinot Nero almeno al 50%
e il restante Chardonnay**

Il tenue colore rosato racconta un breve contatto del mosto con le bucce di Pinot Nero. Il bouquet è ampio e intenso, l'assaggio elegante e di grande piacevolezza, con un residuo zuccherino di 7-8 g/l ben integrato. Ottima struttura, spiccata sapidità e una persistenza lunga ed equilibrata, profumo intenso, vinoso, con note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa.



Rosé

Franciacorta Riserva Pas Dosè

Longevità ed autenticità
del Franciacorta

72 mesi

**Uve Chardonnay
e tracce di Pinot Bianco**

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate con le uve dei vigneti più vocati della proprietà. Il perlage finissimo accompagna un colore giallo paglierino con lievi sfumature dorate. L'affinamento sui lieviti oltre i cinque anni dona un bouquet complesso, tra note di crosta di pane, miele e pasticceria. Al palato si distingue per equilibrio e profondità, con un finale lungo e memorabile.



Riserva

Brewine Italian Grape Ale



La
Manèga

Brewine Italian Grape Ale

L'incontro tra il mondo
Vinicolo e Brassicolo

6-8°C

La miglior Grape Ale d'Italia, una birra artigianale ottenuta dall'incontro tra malto d'orzo, luppolo selezionato e le nostre uve Chardonnay. La fermentazione a freddo e controllata garantisce equilibrio e finezza. Al naso emergono sorprendenti note fruttate, mentre al palato si esprime l'armonia tra la freschezza della birra e la complessità del mondo enologico. Ideale in abbinamento a pizza gourmet e frittiture di verdure o pesce. Servire in ampio calice da vino.



Brewine

www.lamanega.it