

Anteo Nature Écru Millesimato 2009
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG
Extra Brut



Il Nature Écru è prodotto solo nelle annate favorevoli da uve pinot nero con un limitato apporto di chardonnay. Tutte le uve sono di nostra proprietà.

Di grande struttura e complessità, con straordinaria persistenza gusto-olfattiva, è ottimo come aperitivo, ma soprattutto ideale a tutto pasto con accostamenti anche molto audaci.

Il Nature è un millesimato (*vintage* nei paesi anglosassoni) prodotto solo nelle annate durante le quali l'andamento climatico ci concede la raccolta di uve dalla maturazione eccellente. Il vino base deve essere, infatti, pressoché perfetto: la mancanza della *liqueur d'expédition* renderebbe evidente anche la minima manchevolezza. Abbiamo aggiunto l'aggettivo *écru* a sottolineare l'assoluta purezza e integrità di questo Metodo Classico.

Nella *cuvée* del Nature prevale decisamente il pinot Nero (85-90%), che dona incomparabili caratteristiche di profondità, longevità, e ricchezza, caratteristiche che ne rappresentano i pregi più evidenti.

Il Nature, che è la massima espressione del nostro territorio, è un Metodo Classico a base di uve a bacca nera, meno facile e accattivante dei Metodo Classico italiani a base di uve a bacca bianca, che però non sono in grado di esprimere un'analogia struttura. L'Oltrepò Pavese è il terzo produttore mondiale di pinot nero e le nostre vigne ne rappresentano uno dei *cru* più interessanti.