



RISERVA DEL POETA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Brut Millesimato 2009

È il fiore all'occhiello dell'azienda, dedicato a Trento Cribellati, fondatore di Anteo e padre dei titolari, imprenditore per i casi della vita, ma poeta per vocazione.

TIPO

Oltrepò Pavese Metodo Classico
Pinot Nero DOCG Brut.

UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (85-90%) e chardonnay
(10-15%) da vigneti di proprietà in
Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

40 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 2900 ceppi/ha nei vecchi vigneti a
5000 ceppi/ha nei nuovi impianti.

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex
Regolamento CEE 2078/92) su
terreno inerbito. Trattamenti a base
solo di prodotti naturali a bassa
tossicità.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Nasce da una partita già selezionata
in vigna, raccolta a mano in piccole
ceste forate con accurata cernita
vendemmiale. Pressatura soffice in
bianco con utilizzo del solo mosto
fiore (resa del 40% circa).
Fermentazione in acciaio a
temperatura controllata (18 °C) con
lieviti selezionati. Parziale
affinamento del vino base in
barrique. Presa di spuma in bottiglia
con rispetto delle regole tradizionali.
Affinamento sui lieviti in cantina
interrata a 13-14 °C.



GRADO ALCOLICO

12,58%

ACIDITÀ TOTALE

6,70 per mille

PH

3.20

ESTRATTO SECCO

25 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

SPUMA

Ampia e persistente con *perlage*
particolarmente fine, ricco e
continuo.

COLORE

Limpido, giallo paglierino con
piacevolissimi riflessi dorati e
luminosi.

PROFUMO

Bouquet pieno, di estrema eleganza,
con note *boisé*, di crosta di pane,
leggere spezie, tabacco e fieno.

SAPORE

Sapido, potente, estremamente ricco
e persistente.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale in ambiente
buio e fresco. L'alta percentuale di
pinot nero conferisce apprezzabile
longevità.

SERVIZIO

A temperatura di 8-9 °C, in una *flûte*
di cristallo.

ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo. È ottimo su
antipasti, pesci, molluschi, crostacei e
carni bianche non eccessivamente
salsate. Adatto ad abbinamenti anche
audaci.

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it

