



AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27043 Rocca de' Giorgi (PV)
Tel. 0385 48583 - 0385 99073

Anno di fondazione: 1981

Proprietà: Antonella e Ettore Piero Cribellati

Enologo: Beppe Bassi

Totale bottiglie prodotte: 150.000

Ettari totali vitati di proprietà: 30

Vendita diretta: si

Visite all'azienda: tutti i giorni in orari d'ufficio, sabato e domenica con preavviso telefonico

Come arrivarci: dall'autostrada dei vini, si prende l'uscita Broni, si percorre la Valle Scuropasso, e dopo la Rocca de' Giorgi, si svolta a sinistra in direzione Montecalvo fino alla località Chiesa

*L'*azienda agricola Anteo, sorta sulle vestigia di un'antica fattoria di religiosi, riceve la propria forza dalla terra di proprietà: 30 ettari di vigneto. Partendo dalla sua vocazione primaria, la spumantizzazione con il metodo classico, la famiglia Cribellati, proprietaria dal 1981, ha cercato realizzazioni d'avanguardia qualitativa, puntando su vini giovani oppure affinati in barrique, sia bianchi che rossi, sui quali predominano il pinot nero, la più versatile delle uve.

OLTREPÒ PAVESE SELEZIONE DEL GOURMET 1994



Tipologia: Spumante Metodo Classico Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gradazione alcolica:** 12% - **Prezzo:** Lit. 21.000 - **Descrizione:** Giallo paglierino brillante con ottimo perlage fine e in continua evoluzione. Ottimo impatto olfattivo con intensità finezza e persistenza. Fiori appassiti, confettura di pesca gialla e di albicocca. Buono il fondo boisé e la crosta di pane fresco. Gusto pieno con impatto duro per freschezza e sapidità. Pulito il retrogusto. Buono l'equilibrio con un'aggressività che non guasta. Pronto. Vendemmia manuale a metà settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Parziale affinamento del vino base in barrique.

OLTREPÒ PAVESE BONARDA STAFFOLO 1998



Tipologia: Rosso Vivace Doc - **Uve:** Croatina 100% - **Gradazione alcolica:** 12% - **Prezzo:** Lit. 7.500 - **Descrizione:** Si presenta nella sua totale intensità e tonalità di colore cristallino e di buona consistenza. Al naso è fine e intenso, con frutta rossa ben matura. Al gusto pieno con grande morbidezza data dall'alcol e dagli zuccheri residui. Fresco al punto giusto per creare un buon equilibrio. Pronto. Vendemmia a metà ottobre, fermentazione tumultuosa a temperatura controllata, affinamento in tini d'acciaio.

ALTRI VINI PRODOTTI

Oltrepò Pavese Spumante Metodo Martinotti		Oltrepò Pavese Coste del Roccolo 1998	
4 Marzo 1998		Oltrepò Pavese Moscato	
Oltrepò Pavese Pinot Nero Ca' dell'Oca 1991		Brut Metodo Classico sbocc. 1999	
Oltrepò Pavese Il Floreale 1998		Extra Brut sbocc. 1999	
Oltrepò Pavese Spumante Metodo Charmat lungo Blanc des Noirs		Rosé sbocc. 1999	
Oltrepò Pavese Bonarda 1998			