



# AZIENDA AGRICOLA ANTEO

## AZ. AGR. ANTEO

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

Fax 0385 48583 - anteovini@libero.it

**Anno di fondazione:** 1981 - **Proprietà:** Ettore e Antonella Cribellati

**Enologo:** Beppe Bassi - **Totale bottiglie prodotte:** 185.000

**Ettari totali vitati di proprietà:** 30 - **Vendita diretta prevista:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi ad Antonella Cribellati

**Come arrivarci:** da Stradella (PV) dirigersi verso Zavattarello, quindi girare a destra per Rocca de' Giorgi.

*C*ostruita sulle vestigia di un'antica fattoria di religiosi e circondata da trenta ettari di vigneti a Rocca de' Giorgi, uno dei più vocati cru di Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, è di proprietà dei fratelli Cribellati. La coltivazione delle vigne è da anni a basso impatto ambientale con inerbimento e basse rese. La grande cantina a volte è completamente interrata e tecnologicamente all'avanguardia.

## O.P. ANTEO NATURE METODO CLASSICO



**Tipologia:** Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 75%, Chardonnay 25% - **Gradazione alcolica:** 12% - **Prezzo:** 23.000 - **Bottiglie prodotte:** 4.000 - Giallo paglierino tenue, cristallino e con un perlage molto fine e persistente. Al naso si apre con piacevoli note di lieviti e di crosta di pane e con sfumati ricordi di fiori bianchi. In bocca è elegante e delicato, con una gradevole freschezza, e una buona rispondenza gusto-olfattiva. P.A.I. piacevole e di lunga durata. La raccolta delle uve è svolta al momento di giusta maturazione. La pressatura è soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti per almeno trentasei mesi.

## O.P. PINOT NERO CÀ DELL'OCA 1998



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gradazione alcolica:** 12,5% - **Prezzo:** 20.000 - **Bottiglie prodotte:** 4.000 - Rosso rubino, cristallino, di buona concentrazione e consistente. Al naso esprime eleganti note di frutti rossi con ribes e mirtillo in evidenza, accompagnati da sentori di cuoio e di spezie. In bocca è morbido ed abbastanza equilibrato, con una corretta tannicità ed una buona rispondenza gusto-olfattiva. Piacevole la P.A.I. Vendemmia alla giusta maturazione delle uve e pressatura soffice. Vinificazione e fermentazione tradizionali. Maturazione per almeno un anno in barrique cui segue un ulteriore affinamento di un anno in bottiglia.

O.P. Anteo Brut Metodo Classico		O.P. Spumante Pinot Nero Metodo Martinotti	<input type="checkbox"/>
O.P. Spumante Moscato La Volpe e l'Uva 2000		Quattro Marzo Bianco 1999	<input type="checkbox"/>
O.P. Spumante Selezione del Gourmet 1994		O.P. Spumante Rosé Metodo Classico	<input checked="" type="checkbox"/>
Giublot Rosso 1997		O.P. Pinot Nero	<input type="checkbox"/>
O.P. Bonarda Staffolo 2000		Il Floreale vivace 2000	<input checked="" type="checkbox"/>
O.P. Spumante Moscato 2000	<input type="checkbox"/>	Rosso Coste del Roccolo 2000	<input checked="" type="checkbox"/>