



AZIENDA AGRICOLA ANTEO

ANTEO

Loc. Chiesa - 27043 Rocca de' Giorgi (PV) - Tel. e fax: 0385 48583
www.anteovini.it - info@anteovini.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:** si

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.

La tradizione di spumanti Metodo Classico e la scelta di tutela dell'ambiente, con interventi in vigna di basso impatto ambientale, sono da tempo le caratteristiche dell'azienda. Supportati da un territorio che è uno dei cru più interessanti dell'Oltrepò Pavese, i fratelli Cribellati proseguono il lavoro sulle orme di un sentiero tracciato.

O.P. PINOT NERO METODO CLASSICO SELEZIONE DEL GOURMET 1997

Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - **Gr.:** 12,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 5.000 - Di un bel colore giallo paglierino brillante, con bollicine fini, numerose e abbastanza persistenti. Il naso evidenzia l'importante apporto dei lieviti, con crosta di pane e tostatura, seguiti dal fruttato di mela, pesca e susina, e dal floreale dolce di tiglio e acacia. In bocca è equilibrato con la morbidezza compensata da notevole freschezza e buona sapidità. È persistente, con piacevoli note di caramella mou, di buon corpo e bella maturità. Maturazione di 6 mesi in acciaio e in barrique, prima di sostare sui lieviti per altri 42 mesi.

O.P. PINOT NERO CÀ DELL'OCA 1999

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.:** 12,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 4.000 - Dal vigneto Cà dell'Oca questa bella espressione di territorio, dal colore rosso rubino trasparente e consistente. Al naso è intenso e persistente, con fini sentori di ribes nero, mirtillo, amarena, durone di vignola e nocciolo di ciliegia, poi cassis, speziature di pepe nero, balsamico e di rosa rossa appassita. In bocca è equilibrato, con bella freschezza, tannini e sapidità contrapposti alle note calde e alla morbidezza. Persistenza aromatica elegante, per un varietale di Pinot Nero ben espresso. Elevazione in barrique di Allier e Nevers di media tostatura per 12 mesi. Ottimo se abbinato a piatti di carne ovina e colombaccio.

O.P. Moscato La Volpe e L'Uva 2001 

O.P. Pinot Nero Martinotti Cuvée 

O.P. Pinot Nero Metodo Classico Nature Extra Brut 1998 

O.P. Brut Metodo Classico 1998

O.P. Spumante Anteo Nature Extra Brut Metodo Classico 1998

O.P. Spumante Anteo Brut Metodo Classico 1998

Quattro Marzo (Chardonnay 70%, Pinot Nero 15%, Riesling 15%) 2001

O.P. Spumante Anteo Metodo Classico Rosé 1998

Giublot (Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Croatina in parti uguali) 1999

O.P. Bonarda Staffolo 2001