



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:** 235.000 - **Ettari totali vitati di proprietà:** 27
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.

***È** innegabile come la produzione spumantistica sia il vero punto di forza per Ettore e Antonella Cribellati, che stanno dimostrando nel tempo come le zone vocate per questo tipo di vinificazione in Italia siano molteplici, tra le quali si annovera anche la provincia di Pavia. Che dire del Pinot Nero vinificato in rosso? Davvero una chicca fuori programma.*

O.P. PINOT NERO RISERVA DEL POETA 1998



Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - **Gr.** 12,5% - € 21,50 - **Bottiglie:** 4.000 - Molto bello fin dal colore, con perlage fitto e persistente, si presenta al naso con profumazioni eleganti di mela renetta, susina gialla e mollica di pane. In bocca freschezza e morbidezza sono in pieno equilibrio. Finale lungo e persistente. Vinificato in acciaio e barrique. Si sposa perfettamente a tartine al salmone e robiola.

O.P. PINOT NERO NATURE ECRU 1999



Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - **Gr.** 12,5% - € 13 - **Bottiglie:** 10.000 - Decisamente interessante anche questo millesimato, che offre al naso sentori di ananas acerbo, cedro e crosta di pane. La bocca è pervasa dalla freschezza e dalle bollicine, ma in totale equilibrio gustativo. Ottimo anche il finale e la rispondenza gusto-olfattiva. Vinificato interamente in acciaio. Abbiniamolo ad antipasti di fritti leggeri di pesce.

O.P. PINOT NERO CÀ DELL'OCA 2001



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 14% - € 16 - **Bottiglie:** 4.000 - Stile Borgogna per questo Pinot Nero dal colore rosso rubino trasparente e profumi di fragoline di bosco, ciliegia e rosa appassita. In bocca è pieno, elegante e persistente. Nel finale c'è un ritorno delle note fruttate percepite al naso. Maturazione in barrique per 12 mesi di primo e secondo passaggio. Ottimo su spiedini di quaglie e cacciagione in generale.

O.P. ANTEO BRUT - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - € 13



COSTE DEL ROCCOLO 2001 - Croatina 50%, Pinot Nero 50% - € 6,50



O.P. CHARDONNAY QUATTRO MARZO 2002



O.P. IL FLOREALE - Pinot Nero V. in B.



O.P. MOSCATO LA VOLPE E L'UVA 2002



O.P. MOSCATO SPUMANTE



ANTEO ROSÉ METODO CLASSICO



O.P. BONARDA VIVACE STAFFOLO 2002

