



ROCCA DE' GIORGI

Anteo - Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Riserva del Poeta

IL VINO: Affettuoso omaggio di Ettore e Antonella Cribellati al padre, fondatore dell'azienda e poeta per vocazione, è una Riserva che rappresenta l'esaltazione del concetto di Millesimato attraverso la selezione delle migliori partite di uve prodotte nelle annate ritenute eccezionali. Il parziale affinamento in legno del vino base conferisce a questo ricercato Metodo Classico maggior complessità e profondità, che arricchiscono un carattere giocato su un ottimo equilibrio tra maturità e fragranza. DENOMINAZIONE: Doc VITIGNI: pinot nero ANNATE CONSIGLiate: 2002. ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi venne fortificata già nell'Alto Medioevo, probabilmente da un signorotto di nome Aimerico, dal quale prese inizialmente il nome. Nel corso dei secoli passò dapprima sotto il domino dei pavesi Campeggi, quindi dei Sannazzaro ed infine dei Beccaria. Nel 1629 il territorio fu acquistato dai Conti Giorgi di Vistarino, feudatari anche della vicina Pietra de' Giorgi. L'AZIENDA: Fondata nel 1981 dal padre degli attuali titolari e da alcuni soci, col tempo la famiglia Cribellati ne ha acquisito l'intera proprietà. Il nome dell'azienda è stato scelto per il suo significato simbolico: nella mitologia classica, infatti, Anteo era un gigante figlio di Gea, la Terra, che vinceva ogni avversario traendo forza dal rinnovato contatto con la madre. TECNICA DI PRODUZIONE: Dopo rapida e soffice pressatura orizzontale delle uve, la fermentazione si svolge in vasi vinari d'acciaio a temperatura costante non superiore ai 20°C; parte del mosto fermenta, invece, in piccole botti di legno. Nella primavera successiva si procede al tirage ed alla seconda fermentazione in bottiglia, terminata la quale il vino si affina sui lieviti per almeno 30 mesi.

THE WINE: An affectionate tribute on the part of Ettore and Antonella Cribellati to the father, the founder of the estate and a poet by vocation, this is a Riserva that represents the exaltation of the concept of "Millesimato" [bearing the year of production] through a selection of grapes produced in the vintage years considered to be exceptional. The partial maturation of the base wine in wooden containers confers on this popular Classical Method greater complexity and depth, which enrich a character that is played on an excellent equilibrium between ripeness and fragrance. APPELLATION: DOC GRAPE VARIETIES: Pinot Nero RECOMMENDED VINTAGES: 2002 PRODUCTION ZONE: Rocca de' Giorgi was fortified already in the Early Middle Ages, probably by a squire by the name of Aimerico, from whom it initially took its name. Over the course of the centuries, it first passed under the dominion of the Campeggi family of Pavia, then of the Sannazzaro family, and lastly of the Beccaria family. In 1629, the territory was acquired by the Counts Giorgi of Vistarino, feudal lords also of the nearby Pietra de' Giorgi. THE ESTATE: Founded in 1981 by the father of the current proprietors and by several associates, with time the Cribellati family has acquired the entire property. The name of the estate was chosen for its symbolic meaning: in classical mythology, in fact, Antaeus was a giant and son of Gaea, the Earth, who defeated every adversary by deriving strength from the renewed contact with his mother. PRODUCTION TECHNIQUES: After a rapid soft horizontal pressing of the grapes, the fermentation is carried out in steel wine-making vessels at a constant temperature that does not exceed 20°C. Instead, part of the must ferments in small wooden barrels. In the following spring, the tirage takes place and then the second fermentation in the bottle. When this is over, the wine matures over the yeasts for at least 30 months.

**località Chiesa - 27040 ROCCA DE' GIORGI (Pavia) - tel 0385/99073, fax 0385/951814
info@anteovini.it - www.anteovini.it**