

€ 4,90

Mensile - N. 105 Dicembre 2008 - Gennaio 2009

CUCINA VITATI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ

SPED. ABB. POST. - 45% ART. 2 COMMA 20 / B.L.E.C.G. 662 DEL 23/12/96 - ROMA - PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUT. € 9,50 - BE. € 9,00 - D. € 11,50 - LUX € 9,00 - UK € 7,00 - E € 8,00

- A tavola con Angelo Gaja
- Itinerario nel Vulture
- Cuba
- Il vino di Formentera
- Birre di Natale
- Grappa trentina
- Il Falcone in verticale

Fascino vintage

Champagne
e millesimati italiani



MODI E MODE

**ÉCRU NATURE 2003
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC**

ANTEO

12,5% vol - € 16,50

Uvaggio: pinot nero

Questa cantina, di proprietà della famiglia Cribellati si trova in un'oasi naturale, nell'area orientale del comune di Rocca de' Giorgi, zona considerata la più vocata per l'allevamento del pinot nero in tutto l'Oltrepò Pavese. Fondata nel 1981 da Trento Cribellati questa cantina realizza oggi oltre sette tipologie di spumante tra metodo classico e Charmat, anche vini fermi tradizionali dell'Oltrepò Pavese. L'Écru è uno dei fiori all'occhiello della proposta di Anteo, un vino prodotto solo nelle annate migliori ed elaborato senza l'aggiunta di *liqueur d'expédition*, puntando quindi tutto sulla ricchezza e la complessità di una materia prima eccezionale. È un vino che si concede subito e con grande eleganza, grazie all'eccellente amalgama di aromi che si avvicendano continuamente al naso. Al gusto esprime suadente finezza, acidità croccante, buon equilibrio e seducente eleganza. Alla vista è giallo dorato intenso percorso da una carbonica sottilissima e persistente. Al naso è subito accattivante, dolce e invitante nel suo amalgama aromatico, anche se rapisce subito per le tostature golose che ricordano biscotti, crosta di pane e panettone, coadiuvate dal frutto di agrumi (pompelmo e arancia) anche canditi, pesca, melone, lieve albicocca, mela e nespola, con vegetalità di melissa e salvia che percorrono tutta la fase insieme a una bella mineralità; sentori di caramella mou, vaniglia e cannella completano un insieme davvero articolato. Fresco e fitto nella tessitura, in bocca è morbido e caratterizzato da una carbonica di grande finezza tattile, è elegantemente sapido su una base di medio corpo. Al retrol-fatto il frutto fresco si sviluppa, ma non mancano le dolcezze dei ritorni di pasticceria. Un vino importante in un'annata difficile, particolarmente calda e siccitosa.

