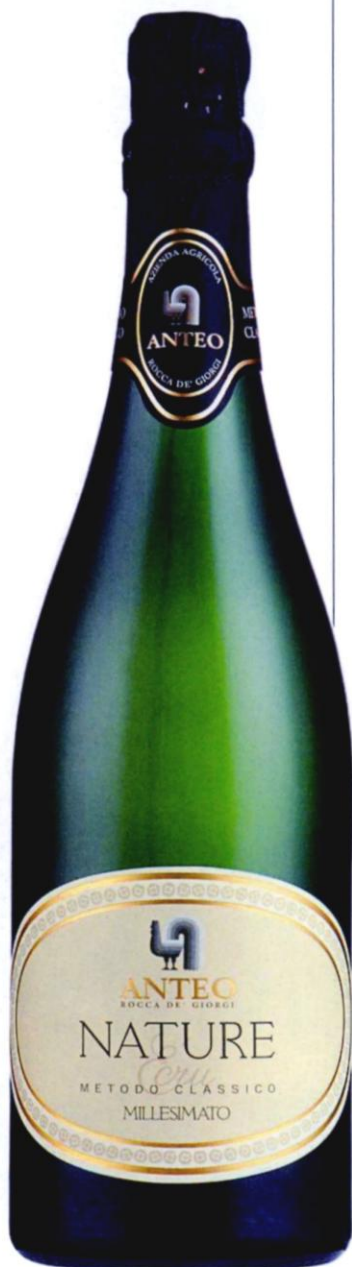




Écru Nature Anteo

Il gigante figlio della terra

Siamo in Oltrepò Pavese, una delle zone vitivinicole più produttive della Lombardia e più esattamente nella fascia est del comune di Rocca de' Giorgi, proprio al confine con la valle Versa, in quella zona che è considerata un vero e proprio cru, il più vocato di tutto il territorio per il pinot nero. Un vitigno difficile da coltivare e ancor più difficile da vinificare, ma che in questa parte della Lombardia ha trovato la sua terra d'elezione, tanto che l'Oltrepò ne è il maggior produttore al mondo dopo la Borgogna e la Champagne. Terra d'antiche tradizioni enoiche, tanto da meritare l'appellativo di "contrada del popolo dalle grandi botti" attribuitogli dagli storici romani, l'Oltrepò Pavese oggi è uno dei distretti spumantistici più grandi d'Italia ed è qui che si trova anche l'azienda agricola Anteo. Nata quasi per gioco nel 1981 per volontà di Trento Cribellati, imprenditore per i casi della vita, ma poeta di vocazione come lo definiscono gli stessi figli, oggi l'azienda è condotta da Antonella e Piero, seconda generazione d'imprenditori vinicoli della famiglia Cribellati. Come dichiarato più volte da Antonella e Piero, il nome fu scelto dal padre e si rifà al gigante omonimo che, figlio della Terra (Gea), traeva dal costante contatto con la madre la forza per sconfiggere ogni suo avversario. Nello stesso modo oggi l'azienda ottiene la forza dai suoi trenta ettari su cui sono impiantati i propri vigneti. I fratelli Cribellati hanno una gran passione per il pinot nero e per meglio rispettarlo applicano la lotta integrata che consente una riduzione decisiva dei trattamenti fitosanitari che, quando previsti, non sono certamente di sintesi. La concimazione è solo organica e l'inerbimento, già praticato sin dai primi anni di produzione, riduce naturalmente la produzione delle piante e nello stesso tempo preserva dalle erosioni e dagli smottamenti, molto spesso causa di perdite or-



ganiche dei terreni, con possibili inquinamenti delle falde freatiche. In poche parole tutto è teso alla salvaguardia di madre Gea e dei suoi frutti. Uno di questi è l'Écru Nature e il termine écru vuole ribadire l'assoluta purezza di questo metodo classico esente anche dal dosaggio. Prodotto da uve pinot nero vinificate in bianco, il Nature è un vino di carattere deciso e grande eleganza, dal naso ampio e intenso e dalla bocca strutturata e molto ben bilanciata, mai banale ma ricco di personalità e piacevolezza, con uno spazio ben definito nel panorama delle bollicine italiane per la sua raffinata diversità. Un vino che seguiamo da molti anni con la nostra guida *Sparkle Bere spumante* e che spesso abbiamo il piacere di premiare.



ÉCRU NATURE 2006 OLTREPÒ PAVESE DOC

12,5% vol - € 25,000

Uve: pinot nero

Bottiglie prodotte: 10.000

www.anteovini.it

Freschezza, precisione e continuità di un vino che predilige l'eleganza e il garbo in un contesto loquace e molto ben esplicitato. Calice luminoso di un giallo paglierino carico dai riflessi dorati, percorso da bollicine molto fini. Naso intenso, ricco, ampio, di grande finezza, con un ventaglio olfattivo che va dalla pasticceria alle note tostate e al minerale, passando per le nette percezioni di fiori gialli e frutta matura. Note minerali di selce si alternano ai toni di pasticceria da forno, con mandorla e nocciola tostate, poi ginestra, mimosa, pesca, mela, arancia bionda, pompelmo, bergamotto, pera, banana e ananas, sfumati da nuance di zenzero. Bocca di grande equilibrio e continuità, fresca, morbida, cremosa, di bella struttura e giusto apporto acido-sapido, per un assaggio che si fa goloso e appagante e un retrolfatto abbastanza in linea con la via diretta, solo un filo meno compiuto. Bene con una ricca cernia ai funghi porcini, da godere con l'eccellente caviale italiano Calvisius.