




ANTEO
LOC. CHIESA
27043 ROCCA DE' GIORGI (PV)
TEL. 0385/48583-99073

Rocca de' Giorgi è la culla del pinot nero in Oltrepò; non, c'è da stupirsi dunque se è proprio questo il vitigno dominante nell'azienda agricola Anteo, trenta ettari allevati a Guyot e a cordone speronato su colline calcareo marnose (350 metri di altitudine) bene esposte. Dal pinot nero derivano pressoché tutti i vini aziendali; Spumanti classici e metodo italiano bianchi e rossi. Quest'anno ci hanno favorevolmente impressionato gli spumanti. In primis il Brut Nature metodo classico (che ha un apporto di chardonnay): perlage fine e fitto, colore paglierino brillante, profumo intenso di crosta di pane, mela e ribes, con ricordo di nocciola tostata; sapore secco, pieno, armonico ed elegante. Conquista un bicchiere anche il Brut Classico (30 mesi di permanenza sui lieviti, come il precedente); è buono, però appare fin troppo opulento, con una morbida pienezza cui gioverebbe un po' più di nerbo. Gradevole, fragrante e fruttato (cassis, lampone) è il Pinot Nero Spumante metodo italiano lungo. Gli aromi del vitigno sono sottolineati da una fresca fragranza di lieviti. Il Roccolo '95, pinot nero vinificato tradizionalmente "in rosso", è profumato e vellutato. Il Carattere '95, pinot nero vinificato "in bianco", è equilibrato, di buon garbo. La Bonarda vivace '95 è godibile per la briosa fragranza. Il Cà dell'Oca '93 Pinot Nero elaborato "in bianco", con parziale maturazione in barrique, si conferma al livello di un bicchiere (stesso punteggio attribuito nell'edizione '96 della Guida).

○ Oltrepò Pavese Pinot Nero		
Brut		4
○ Oltrepò Pavese Pinot Nero		
Brut Classico		5
○ Oltrepò Pavese Pinot Nero		
Extra Brut Classico		5
● Oltrepò Pavese Bonarda		
vivace '95		3
● Oltrepò Pavese Pinot Nero		
Il Roccolo '95		4
○ Oltrepò Pavese Pinot Nero		
in bianco Ca' dell'Oca '93		4
○ Oltrepò Pavese Pinot Nero		
in bianco Il Carattere '95		4
○ Oltrepò Pavese Nature Extra Brut		5

