



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

Nell'edizione passata della Guida, auguravamo ad Anteo di riuscire a esprimere meglio la potenzialità dei vigneti (30 ettari in zona vocata) e della cantina, moderna e bene attrezzata. E i risultati sono finalmente arrivati: due bicchieri per il Ca' dell'Oca '95, Pinot Nero in bianco (col 20% di chardonnay) affinato sei mesi in barrique. Ha un bel colore oro brillante; profumo di vaniglia, ananas e banana; sapore morbido, armonico, fruttato e speziato. Non così eclatanti, ma comunque buoni gli spumanti. In primis il Brut Classico non millesimato (36 mesi sui lieviti), con fine fragranza di crosta di pane e di spezie e lieve ricordo di agrumi; poi il Brut Nature (sempre tre anni sui lieviti) totalmente secco, già maturo al punto giusto. Fresco, fruttato (mela, ananas), con suadenti sentori di pane biscottato il Pinot Nero Brut Metodo Martinotti (sarebbe ora di smettere di chiamare Charmat lo spumante elaborato in autoclave: la paternità di questo sistema di presa di spuma è italiana). Garbato e fragrante il Quattro Marzo (è la data d'imbottigliamento), vino da tavola bianco da uve chardonnay, pinot nero e riesling renano. Tannini un po' verticali per il Ca' dell'Oca Pinot Nero in Rosso '93 maturato in botticelle di rovere del Massiccio Centrale; può migliorare col tempo.

○ O. P. Pinot Nero in bianco Ca' dell'Oca '95	☞☞	4
○ O. P. Pinot Nero Brut Cl.	☞	5
○ O. P. Pinot Nero Brut Martinotti	☞	4
● O. P. Pinot Nero Ca' dell'Oca '93	☞	4
○ O. P. Pinot Nero Cl. Nature	☞	5
● O. P. Bonarda Vivace '97		3
○ Quattro Marzo Bianco '97		3
○ O. P. Nature Extra Brut '91	☞	5
○ O. P. Pinot Nero Brut	☞	4
○ O. P. Pinot Nero Brut Cl.	☞	5
○ O. P. Pinot Nero Brut Cl. Sel. Gourmet	☞	5
○ O. P. Pinot Nero Extra Brut Cl.	☞	5