



ANTEO
LOC. CHIESA
27043 ROCCA DE' GIORGI (PV)
TEL. 038548583 - 038599073
E-MAIL: info@anteovini.it

La produzione di Anteo è in prevalenza spumantistica, ma la gamma è completata da altri vini bianchi e rossi fermi o frizzanti. Il campione che abbiamo apprezzato di più nella degustazione di quest'anno è l'Anteo Brut Classico, da una cuvée dove prevale largamente il pinot nero, ingentilito da circa un terzo di chardonnay: ha un bel perlage, ed è paglierino chiaro, lucido; il profumo netto di crosta di pane sfuma in lievi ricordi agrumati e speziati, e il gusto secco senza eccessi, fresco e sapido, chiude con un distinto fondo di nocciola tostata. Più asciutto (3 grammi litro di zucchero), fine e deciso l'Anteo Nature (80% di pinot nero, 20% di chardonnay), che ha sentori di tostatura, pane biscottato e vaniglia. Buona come quella del 2000 la Bonarda Staffolo 2001, ottenuta da croatina selezionata a Rovescala, nella prima fascia collinare oltrepadana, più vocata per i rossi: rubino il colore; rossa la spuma; fragrante di lampone e marasca il profumo; pieno e sapido il gusto. Il Ca' dell'Oca, Pinot Nero in rosso della vendemmia 1999 maturato un anno in barriques e altrettanto in bottiglia, è rosso rubino con "unghia" arancione; sa di ribes nero, cacao, cuoio e vaniglia, e in bocca è secco, pieno, con dei tannini nobili ma ancora in evoluzione; migliorerà tra qualche mese. Il Moscato di Volpara 2001 La Volpe e l'Uva, infine, è fresco, dolce e fruttato.

● OP Pinot Nero Ca' dell'Oca '99	🍷🍷	4
○ OP Pinot Nero Brut Cl. Anteo	🍷🍷	4
○ OP Pinot Nero Cl. Anteo Nature	🍷🍷	5
● OP Bonarda Staffolo '01	🍷	3
○ OP Moscato La Volpe e L'Uva '01	🍷	3
● Coste del Roccolo '00	🍷🍷	3*
○ OP Pinot Nero Cl. Anteo Nature '98	🍷🍷	4
○ OP Pinot Nero in bianco Ca' dell'Oca '98	🍷🍷	5