

**ANTEO**  
 LOC. CHIESA  
 27043 ROCCA DE' GIORGI (PV)  
 TEL. 038599073 - 0385951057  
 www.anteovini.it

La spumantistica si colloca sempre ai vertici della produzione di Antonella e Piero Cribellati. L'anno scorso in finale andò la Riserva del Poeta, dedicata dai fratelli Cribellati al padre, fondatore dell'azienda. Quest'anno l'onore tocca al Nature Ecu '00, un Pinot Nero non dosato sboccato nel marzo '05 dopo oltre 4 anni di permanenza sui lieviti, che conquista fin dal colore paglierino tendente al dorato. Il bouquet è elegante, ampio, con ricordi di fiori, frutta matura, pasticceria e una bella nota minerale. All'assaggio si mostra pieno, ricco, armonico, fresco nella salda vena acida, di notevole persistenza. Davvero godibile, color acqua di rose, profumato di piccoli frutti di bosco, dal corpo snello e molto equilibrato il Pinot Nero Rosé, 36 mesi trascorsi a riposare sui lieviti. La Bonarda Vivace Staffolo '04 si conferma come una delle meglio realizzate di tutto il comprensorio, con il suo bel frutto carnoso e la morbidezza dovuta ai tannini levigati e al residuo zuccherino abbastanza alto. Il Coste del Roccolo '04 è rosso da croatina e pinot nero in parti uguali; la prima emerge nei profumi, il secondo nel colore, e nel complesso il vino è fresco, fruttato, piacevole. Lo Chardonnay Quattro Marzo '04 è abbastanza franco e pulito, nei suoi profumi di fiori e frutta tropicale; in bocca chiude abbastanza presto. Discreto, delicatamente vegetale, il Pinot Nero spumante "base". Piacevole il Moscato di Volpara La Volpe e l'Uva '04.

○ OP Pinot Nero Brut Cl.		
Nature Ecu '00		5
● OP Bonarda Vivace Staffolo '04		4
⊙ OP Pinot Nero Brut Cl. Rosé		5
● Coste del Roccolo '04		4
○ OP Chardonnay Quattro Marzo '04		4
○ OP Moscato La Volpe e L'Uva '04		4
○ OP Pinot Nero Brut Cl. Anteo		5
● Coste del Roccolo '00		3*
○ OP Pinot Nero Brut Cl.		
Anteo Riserva Del Poeta '98		6
○ OP Anteo Nature Ecu Mill. '99		5
○ OP Pinot Nero Extra Brut Cl.		
Anteo Nature Ecu '99		5
● OP Pinot Nero Ca' dell'Oca '01		5