



Anteo

LOC. CHIESA
27040 ROCCA DE' GIORGI [PV]
TEL. 038599073
www.anteovini.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 200.000 bottiglie
ETTARI VITATI 27,00

Stiamo parlando di una delle più belle cantine dell'Oltrepò Pavese per quanto riguarda la produzione di spumante Metodo Classico. Realizzata da Trento Cribellati, padre di Ettore Piero e Antonella, in età già piuttosto avanzata, offre uno spettacolo unico con le sue volte, le grandi cataste dove le bottiglie riposano sur lattes, le pupitre dove dopo il remuage manuale le bottiglie vengono avviate alla sboccatura. A 380 metri di quota, siamo nella zona d'elezione della spumantistica oltrepadana a base pinot nero, là dove nascono le valli Versa e Scuropasso. Quest'anno ci è particolarmente piaciuto il Nature Ecu '10, profumato di piccoli frutti e mentuccia, nitido e minerale, con bella bolla e sostanza. La Riserva del Poeta '08 ha colore dorato, impianto solido, materia ricca, uno stile evolutivo di personalità. Tra i due rosati, il Cruasé è più evoluto, col suo colore tendente al ramato, mentre il Sabrage ha colore più carico e profumi di erbe. Molto varietali e ben fatti la Bonarda e il Moscato d'annata, La Volpe e l'Uva.

○ La Volpe e l'Uva '15	🍷 3
● OP Bonarda Vivace Staffolo '15	🍷 2*
○ OP Pinot Nero Brut Riserva del Poeta '08	🍷 6
○ OP Pinot Nero Nature Écu '10	🍷 5
○ Brut Sabrage Rosé	🍷 4
○ OP Cruasé	🍷 4
○ OP Riesling Quadro di Mezzo '15	🍷 2
○ OP Pinot Nero Brut Cl. Nature Écu '03	🍷 4
○ OP Pinot Nero Brut Riserva del Poeta '07	🍷 6
○ OP Pinot Nero Nature Écu '09	🍷 5
○ OP Spumante Brut Tradition '09	🍷 4