



## 83 OP Pinot Nero Ca' dell'Oca 2004

**Anteo**

loc. Chiesa  
Rocca de' Giorgi (PV)  
tel. 0385 99073

PREZZO 16.60 euro

Azienda spumantistica di eccellenza, Anteo si cimenta anche nella produzione di pinot nero vinificato in rosso, in due versioni: Coste del Roccolo, d'annata, senza uso del legno, e Ca' dell'Oca, dal nome dell'omonimo vigneto a due passi dalla cantina, più impegnativo e affinato in barrique. Il colore è rubino brillante, i profumi sono marcati dai frutti di bosco (soprattutto a bacca rossa), con una vena speziata e balsamica, mentre il palato è fresco, equilibrato, di buona beva. Non è particolarmente complesso ma è molto godibile.

## 91 OP Pinot Nero Brut Cl. Nature Écru 2003

**Anteo**

loc. Chiesa  
Rocca de' Giorgi (PV)  
tel. 0385 99073

PREZZO 18.80 euro

Si presenta con un colore paglierino intenso e con un perlage fine e abbondante. Affascina sin dal primo approccio al naso con una regale eleganza preludio ad un bouquet ampio e persistente di fiori, frutti di bosco, erbe aromatiche. Convincono l'attacco in bocca, l'equilibrio, la sapidità, la profondità, la spalla acida e la struttura notevole, data dall'annata calda, che arricchisce il vino mantenendone intatta l'eleganza e la suadenza. Esempio esecuzione di metodo classico pas dosé da sole uve pinot nero.

## 88 OP Pinot Nero Brut Cl. Riserva del Poeta 2001

**Anteo**

loc. Chiesa  
Rocca de' Giorgi (PV)  
tel. 0385 99073

PREZZO 28.60 euro

Della serie di quattro spumanti Metodo Classico prodotti da Antonella e Piero Cribellati, questo, dedicato al padre, è quello più complesso e che si offre maggiormente a spunti di riflessione. Prodotto dalle uve pinot nero vanto dell'azienda con un piccola percentuale di chardonnay, è intenso e intrigante, con molte sfaccettature che vanno da marcate note balsamiche alla piccola pasticceria, con una mineralità accentuata e sfumature che scivolano dalla mandorla a toni più evoluti. Ha bisogno di un certo tempo dopo la sboccatura per esprimersi al meglio.

## 85 OP Pinot Nero Brut Cl. Rosé

**Anteo**

loc. Chiesa  
Rocca de' Giorgi (PV)  
tel. 0385 99073

PREZZO 16.80 euro

Il colore è buccia di cipolla piuttosto carico, molto brillante. La spuma è ricca, viva, creata da bollicine piccole e persistenti. Esplodono i frutti di bosco rossi (lampone, fragola, ribes) al naso ma in modo non invasivo e nient'affatto caricaturale. Ciò che colpisce di più in questo spumante è il perfetto matrimonio tra bevibilità e complessità. Non è un prodotto "intellettuale", è un Metodo Classico che si offre generoso e fragrante nella pura schiettezza delle uve pinot nero al 100% da cui è tratto.