



ROSÉ BRUT OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC

ANTEO

12,5% VOL - € 14,40

Non tradisce i canoni aziendali il Rosé di Anteo, un vino fine e rigoroso, che un po' di vetro renderà più coinvolgente. Sboccato a gennaio del 2008, nel calice è chiarretto deciso, con tratti arancio vivaci e perlage sottile e di bella lunghezza. L'olfatto è tutto giocato sull'eleganza e propone subito una nota di arancia prepotente, con lampone, melagrana, ciliegia e susina nera, tostature delicate che arrivano alla torrefazione, e ancora nocciola e mandorla, con sentori di zenzero, nuance di fico secco, mineralità di grafite, per un insieme di buona complessità. In bocca, dopo un ingresso cremoso ed equilibrato, si manifesta un po' serio, appena severo, per la non perfetta integrazione della sapidità e acidità nel tessuto gustativo. Il retrofatto, subito fruttato, propone anche le tostature, ma poi si serra su toni minerali e iodati.

Abbinatelo insieme a un risotto allo scorfano, con pomodoro delicato e scaglie di mandorla.

