

IL MIO VINO

Novembre 2008



Oltrepò Pavese

Con l'approvazione della Docg, entrata in produzione con la vendemmia 2007, il grande triangolo vinicolo a sud di Pavia, al confine con Emilia Romagna e Liguria, ha confermato e approfondito la sua vocazione a puntare sul pinot nero come vitigno base per i suoi spumanti Metodo Classico. Il disciplinare di produzione, infatti, non prevede la tipologia "blanc de blancs" che identifica i vini prodotti esclusivamente da uve a bacca bianca, di solito chardonnay. Obbligatorio, invece, l'impiego di un minimo del 75 per cento di pinot nero. Quota che sale all'85 per cento se il vitigno è specificato in etichetta. Data la vastità del territorio, con ben 13 mila ettari di vigneti, l'Oltrepò offre una gamma molto vasta di spumanti dalle caratteristi-

che molto diverse fra loro. Una varietà ulteriormente accentuata dal fatto che l'approvazione della Docg Metodo Classico non ha affatto messo fuori gioco i moltissimi Charmat prodotti nella zona. Vini che, giova insistere, non sono "sottoprodotti" ma spumanti, spesso basati su vitigni aromatici come il riesling, diversi e con una loro personalità ben precisa.

**Oltrepò Pavese Doc
Pinot Nero Spumante Brut
Metodo Classico "Rosè"**

Anteo

Località Chiesa

27040 Rocca Dè Giorgi (Pv)

tel. 0385.99073

fax 0385.951814

www.anteovini.it

18 euro

