



Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero "Ca' dell'Oca" 2005



vitigni:
pinot nero 100%

da bere adesso
fino al: 2016

Servire a 18/20°
in calici
di circa 7 cm
all'imboccatura

Fu quasi per gioco che, nel 1981, Trento Cribellati acquistò un'antica fattoria di religiosi per dare vita a un'azienda vitivinicola nell'Oltrepò Pavese. Oggi l'azienda coltiva una trentina di ettari di vigneti in alta collina.

COM'È IL VINO

Rosso granata brillante e di media profondità. Profumo intenso e di ottima eleganza. Al naso offre avvolgenti note speziate di chiodi di garofano, di sigaro e di legno di cedro, su uno sfondo di frutti di bosco, violetta e rosa. Secco, morbido e di grande equilibrio in bocca, ha tannini vellutati e una buona acidità. Finale persistente di frutti di bosco e spezie, con una gradevole nota amarognola.

ABBINAMENTO

Un buon rosso adatto ad accompagnare piatti ricchi di struttura e sapore, come arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, come la faraona, e selvaggina di piuma, come l'oca o il fagiano al forno.

15 Euro

Anteo - Rocca de' Giorgi (Pv)
tel. 0385.99073 - www.anteovini.it

Oltrepò Pavese Metodo Classico Docc Pinot Nero Brut Rosé "Cruasè"



vitigni:
pinot nero 100%

da bere adesso
fino al: 2013

Servire a 6/8°
in flûte
di circa 4 cm
all'imboccatura

Amandare avanti l'azienda, oggi, sono Antonella e Piero Cribellati, i due figli del fondatore, che nei vigneti aziendali, estesi a quasi 400 metri sul livello del mare, coltivano soprattutto pinot nero, l'uva principe dell'Oltrepò Pavese.

COM'È IL VINO

Colore rosa caldo e brillante. Spuma cremosa e perlage con bollicine molto fini, vivace e continuo. Profumo delicato, con note di crosta di pane e sfumature di fiori e scorza d'agrume. Secco, fresco e rotondo in bocca, di buona corposità, ha una marcata acidità che si diffonde su tutto il palato e sottolinea la gradevole effervescenza. Finale di scorza d'arancia e mandarino di buona persistenza.

ABBINAMENTO

Ottimo aperitivo, è l'ideale in abbinamento ai crostacei, come cocktail di gamberi o linguine all'astice. Da provare anche con carni bianche e con la cucina etnica e un po' speziata, come il curry di pollo.

15 Euro

Anteo - Rocca de' Giorgi (Pv)
tel. 0385.99073 - www.anteovini.it