



itinerario

a cura di Guja Visigalli

221

STORIE DI VINI

**Bruno
VESPA**

Un gigante nell'Oltrepò pavese

Si vede dal sorriso che sono contenti di fare vino. Antonella ed Ettore Piero Cribellati sono figli di uno dei tanti imprenditori che iniziarono a giocare con la vigna e poi hanno creato un'azienda di successo. Cioè Anteo, il gigante figlio di Gea che traeva dal contatto con la Terra madre la forza. Ottimo abbinamento con la mostra sul laboratorio di Leonardo a Vigevano. Siamo nell'Oltrepò pavese e da Pinot nero in purezza nasce il prodotto migliore, secondo me: il Brut nature millesimato del 2004. Uno spumante degno della serie d'eccellenza della categoria. Il sapore nobile e ammiccante è sprecato per un aperitivo, serve magnificamente un pranzo di pesce e ha esaltato il mio incauto piatto di insalata e bresaola. Subito dopo metterei la più blasonata Ri-

serva del Poeta 2002: assoluta freschezza e grande charme che si prolunga nel retrogusto. L'Anteo brut metodo classico è eccellente per gli aperitivi, il Moscato La volpe e l'uva è consigliato per chi ama panettoni e pasticceria secca. Il Rosé è leggero, piacevole e garbato. Modesta la Bonarda, pur nella consueta allegrezza (info@anteovini.it). In enoteca: **Staffolo Bonarda di Rovescala** 8 euro; **Nature é cru millesimato 2004 m. classico** 20 euro; **Riserva del Poeta 2002 m. classico** 29 euro; **Anteo brut m. classico** 14 euro; **Anteo rosé m. classico** 16,50 euro; **Moscato di Volpara La volpe e l'uva** 8,50 euro.

