



Anteo

Loc Chiesa - 27043 Rocca De' Giorgi (PV)
Tel 0385 99073 - 0385 951057, fax 0385 951814
info@anteovini.it - www.anteovini.it

L'azienda

È di grandi dimensioni e dispone di più di dieci ettari di vigna, con terreni leggermente declivi. Aderisce alla Doc Oltrepo Pavese e alla Igt Provincia di Pavia. Le coltivazioni sono in regime di agricoltura integrata. L'attenzione agli aspetti agronomici è buona, la manodopera qualificata. Tra i propositi: intende investire in marketing, macchinari e strutture. È possibile visitare la cantina e degustare i prodotti. L'azienda organizza eventi e manifestazioni sul vino

I vini in concorso



Oltrepo Pavese Pinot Nero "Cà dell'Oca" 2003

Alcol: 13,3%
Affinamento: 12 mesi barrique
12 mesi bottiglia
Vitigni: 100% pinot n.
Prezzo Euro: 12,00

I.G.T. rosso "Coste del Roccolo" 2004

Alcol: 12,55%
Affinamento: n. p.
Vitigni: 50% pinot n.
50% croatina
Prezzo Euro: n. p.



Oltrepo Pavese Spumante brut M. C. "Riserva del Poeta" 1998

Alcol: 12,55%
Affinamento: in bottiglia sui lieviti
Vitigni: 100% pinot n.
Prezzo Euro: 21,00

Oltrepo Pavese Spumante brut M. C.

Alcol: 12,4%
Affinamento: 36 mesi in bottiglia
sui lieviti
Vitigni: 70% pinot n.
30% chardonnay
Prezzo Euro: 12,50

Il profilo tecnico

- Forma d'allevamento prevalente:
cordone speronato
- Numero medio di ceppi per ettaro:
tra 3000 e 5000
- Gestione suolo:
inerbimento totale
- Tempo di trasporto delle uve in cantina:
due ore o meno
- Acquisto di uve da terzi:
sì
- Cernita selezione grappoli prima della vinificazione:
sì
- Utilizzo di coadiuvanti chimici o fisici di fermentazione (eccetto il metabisolfito):
sì, nutrienti dei lieviti e enzimi
- Stoccaggio del vino in ambiente controllato (sotto azoto o controllo ossigeno):
sì
- Filtrazione del vino prima dell'imbottigliamento:
sì, con filtri a piastre, a piastre sterilizzanti e a membrana
- Imbottigliamento sotto azoto o CO₂:
sì
- Stoccaggio bottiglie in ambiente a temperatura e umidità controllate:
sì