



ANTEO
Azienda Agricola Anteo

**I VINI
SELEZIONATI**



**OLTREPO PAVESE PINOT
NERO M.C.
NATURE ECRU
2002**



4

Tipologia: **spumante bianco Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 10.000 - Alcol: 12,55%
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 80q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No**
Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 48 mesi in bottiglia sui
lieviti e 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura



**OLTREPO PAVESE
PINOT NERO M.C.
RISERVA DEL POETA
2001**



6

Tipologia: **spumante bianco Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 4.000 - Alcol: 12,60%
Vitigni: 85% pinot nero, 15 chardonnay
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No** - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 6 mesi barrique, 60 mesi
in bottiglia sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboc-
catura
SO₂ totale (mg/l): 60

**OLTREPO PAVESE
PINOT NERO M.C. ROSÈ**



4

Tipologia: **spumante rosato Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 7.000 - Alcol: 12,50%
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No**
Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 30 mesi in bottiglia sui
lieviti e 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 65

**OLTREPO PAVESE
ROSSO PINOT NERO
CÀ DELL'OCA
2004**



4

Tipologia: **rosso Doc**
Bottiglie: 4.000 - Alcol: 12,90%
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 60 q - Ceppi per ettaro: 5.000
Microfiltrazione: **No**
Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 10 mesi barrique di rovere
di Allier/Nevers, 6 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): 60

Viniplus 2005 Menzione **Oltrepo Pavese Pinot Nero M.C. Riserva del Poeta 1998**
Viniplus 2007 Tastevin d'argento
Oltrepo Pavese Pinot Nero Spumante M.C. Nature E cru 2001