



ROCCA DE' GIORGI (PV)

Anteo

Località Chiesa
tel. 0385 99073
www.anteovini.it
info@anteovini.it

27 ha - 200.000 bt

VITA - Antonella ed Ettore Cribellati continuano con passione, coadiuvati da Romano Losio e dall'enologo Andrea Rossi, la loro attività di produttori di bollicine a base pinot nero, convinti della vocazione della loro terra per questo vitigno, attestata anche da esperti agronomi francesi. I vigneti, posti in alta collina, circondano questa bella tenuta, in cui Ettore sta anche cercando di impegnarsi in tecniche di risparmio energetico e conservazione del territorio

VIGNE - La tenuta Anteo, è caratterizzata da vigneti a quasi 400 metri sul livello del mare, ottima esposizione e ventilazione, inerbimento (di cui qui sono stati precursori), allevamento prevalente a guyot, terreni marnoso-calcarei. È una terra vocata per il pinot nero, vitigno di punta dell'azienda, ma ci sono anche aree coltivate a riesling e chardonnay. Un'altra particolarità è la centralità della struttura principale rispetto ai vigneti, che facilita le operazioni legate alla vendemmia.

VINI - I vini prodotti sono caratterizzati da note sapide e minerali e da buona longevità. A volte non esprimono al meglio le loro potenzialità quando degustati giovani, ma negli anni evolvono in modo interessante. **L'O.P. M. Cl. Pinot Nero Nature Ecrù 2007** (○ 12.000 bt; 24 €) è coerente a quanto detto: finezza e freschezza al naso e buone prospettive di evoluzione. Note più complesse e balsamiche nell'**O.P. M. Cl. Pinot Nero Brut Rosé Anteo 2006** (○ 6.000 bt; 18 €). Interessante anche l'**O.P. M. Cl. Pinot Nero Brut Tradition 2007** (○ 18.000 bt; 19 €), che stupisce per l'ottima freschezza. Un po' sottotono rispetto alla scorsa annata l'**O.P. M. Cl. Pinot Nero Brut Riserva del Poeta 2005** (○ 5.000 bt; 22 €), profondo e di buona struttura. L'ampia gamma aziendale prevede anche piacevoli spumanti metodo Martinotti.

CONCIMI organico minerali, letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 10%

CERTIFICAZIONE nessuna