



ROCCA DE' GIORGI (PV)

Anteo

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

27 ha - 200.000 bt

sconto -10%

VITA - Ci sono angoli dell'Oltrepò Pavese che conservano un valore paesaggistico davvero suggestivo. A conferma di questa visione, è sufficiente spingersi su per le colline di Rocca de' Giorgi e bussare alla porta di Antonella ed Ettore Cribellati, proprietari di Anteo. In loro compagnia avrete modo di approfondire il valore di un territorio oggettivamente bello, spesso sottovalutato, ricco di potenziale.

VIGNE - La vicinanza con la Valle Versa, indiscussa area del pinot nero, ha convinto Antonella ed Ettore a proseguire la strada di esaltazione di questo celebre vitigno. Tra i filari non mancano ovviamente chardonnay e riesling a completare il quadro varietale dell'azienda, che da sempre si distingue per la produzione di Metodo Classico. Da evidenziare la forte sensibilità agronomica dell'azienda a favore di un approccio attento all'ambiente.

VINI - Core business dell'azienda gli spumanti Metodo Classico che coprono la maggior parte della produzione. Segnaliamo anche una distreta e ben curata produzione di metodo Charmat. A prova della versatilità del territorio, partiamo, tuttavia, con il presentarvi un rosso, l'**O.P. Pinot Nero Coste del Roccolo 2011** (● 3.000 bt; 10 €), caratterizzato dal palato caldo, ma ben bilanciato. Venendo ai vini più significativi, l'**O.P. M. Cl. Pinot Nero Brut Riserva del Poeta 2006** (○ 5.000 bt; 22 €) si conferma uno dei riferimenti più centrati della Docg: è fragrante, profondo e contraddistinto da una buona setosità. Riuscito anche l'**O.P. M. Cl. Pinot Nero Nature Ecrù 2008** (○ 12.000 bt; 24 €), molto fresco e dal tratto minerale. L'**O.P. M. Cl. Pinot Nero Brut Tradition 2008** (○ 18.000 bt; 19 €) è austero e molto complesso. Un vino che può invecchiare a lungo.

CONCIMI organico minerali, letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 10%

CERTIFICAZIONE nessuna