



ROCCA DE GIORGI (PV)

Anteo

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

27 ha - 200.000 bt

VITA - Di proprietà della famiglia con altri soci dal 1983, rilevata interamente dai fratelli Ettore e Antonella Cribellati nel 1997, Anteo è una moderna cantina situata su un bell'altopiano della valle di Scuropasso, circondata da vigneti e dall'antica (e purtroppo decadente) chiesetta secentesca di San Michele. La grande passione di Ettore e Antonella sono le bollicine, che declinano in 10 etichette (6 di Metodo Classico, le altre Charmat).

VIGNE - L'agronomo Angelino Mazzocchi lavora i 27 ettari vitati di proprietà con il sistema della lotta integrata. Inerbimento, diserbo meccanico, trattamenti a base di rame e zolfo e, solo in caso di estrema necessità, ricorso ai sistemici: questa la gestione agronomica targata Anteo. Avere i vigneti in un corpo unico permette di portare l'uva in cantina in meno di 15 minuti, fatto che risulta fondamentale per preservarne l'acidità, necessaria per le basi da spumantizzare.

VINI - Andrea Rossi è l'enologo che da un lustro cura la produzione di Anteo. Tra i migliori della denominazione, l'**O.P. M. Cl. Cruasé** (☉ 10.000 bt; 19 €) è profondo, evoluto e dal grande equilibrio acidità-frutto. Ottima prova anche per l'**O.P. M. Cl. Nature Écru 2009** (○ 10.000 bt; 22 €), etichetta simbolo di Anteo: fresco, piacevolmente amarognolo, con bocca tesa e lunga. L'**O.P. Bonarda Staffolo 2013** (● 15.000 bt; 8 €), da uve di Rovescala, è tannica e intensa nei profumi. L'**O.P. Riesling Quadro di Mezzo 2013** (○ 7.000 bt; 8 €) è maturo e statico. L'**O.P. Moscato La Volpe e L'Uva 2013** (○ 7.000 bt; 9 €) è una corretta e davvero godibile interpretazione del raro moscato di Volpara.

CONCIMI organico minerali, letame in pellet, letame naturale

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 15%

CERTIFICAZIONE nessuna