



ROCCA DE' GIORGI (PV)

Anteo

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

27 ha - 200.000 bt

VITA - Vale veramente la pena risalire la valle di Scuropasso e spingersi fino da Anteo per scoprire questo impervio e selvaggio angolo di Oltrepò. Si comprende il motivo per cui i fratelli Antonella ed Ettore Cribellati ne hanno fatto una ragione di vita, lasciando le precedenti occupazioni per dedicarsi a tempo pieno all'azienda fondata dal padre Trento nel 1981, e da sempre dedicata alla spumantizzazione.

VIGNE - È risaputo che queste vigne, poste a quasi 400 metri sul livello del mare, sono veramente vocate per la produzione di pinot nero atto alla spumantizzazione. La gestione agronomica accurata e attenta alla sostenibilità ambientale, con filari inerbiti, lavorazione del sottofila e utilizzo limitato dei sistemici, ha ulteriormente valorizzato questa vocazione. Altro punto di forza, le vigne sono a corpo unico intorno alla cantina.

VINI - La gamma è giustamente focalizzata sui Metodo Classico, caratterizzati da sapidità e freschezza che spesso ne consigliano l'attesa. Bottiglia simbolo è il nuovo **O.P. M. Cl. Pinot Nero Nature Écru 2010** (○ 10.000 bt; 24 €) teso e nitido, che mostra tutto il carattere cristallino del pinot nero di questo territorio. Maggior volume per l'**O.P. M. Cl. Pinot nero Riserva del Poeta 2007** (○ 5.000 bt; 35 €), pieno, succoso e di classe. Un invito alla beva il **M. Cl. Brut Sabrage** (○ pinot nero, chardonnay; 10.000 bt; € 15). Non mancano interessanti vini fermi, tra cui l'ottimo **O.P. Bonarda Vivace Staffolo 2014** (● 15.000 bt; 8 €), coerente nel frutto e nella fine speziatura. Tipico l'**O.P. Moscato di Volpara La Volpe e l'Uva 2014** (○ 7.000 bt; 9 €). L'acquisto delle uve è limitato alla croatina e al moscato.

CONCIMI organico minerali, letame in pellet, letame

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 15%

CERTIFICAZIONE nessuna