



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ÉCRU NATURE 2004

ANTEO



Eleganza nello stile, carattere e personalità in tutte le fasi dell'assaggio; questo il biglietto da visita di un vino unico nel territorio per le sue caratteristiche così spiccate di frutto. Paglierino con perlage fine e continuo, è fresco all'olfatto, dolce nei floreali di lavanda, camomilla e rosa tea e poi un frutto di pesca, banana, melone bianco, arancia, con nuance di lampone e ancora gelsò, ribes bianco, mandorla e poi pan di Spagna e biscotteria da tè; il tutto percorso da vegetali balsamiche che ricordano la melissa e l'eucalipto. Morbido all'attacco gustativo, dinamico nel corpo, sapido, fresco, equilibrato e con una carbonica finissima e ben integrata. Al retrofatto è coerente nel frutto, vegetali e pasticciera, in un bel mix e con un finale decisamente minerale.

Abbinatelo a dei medaglioni di cicala di mare saltati al Cognac con zeste d'arancia candita e porcini.



pinot nero



bottiglia

%

12,5



7.000

€ 23,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ROSÉ BRUT

ANTEO



Giovane, ma con grandi potenzialità di sviluppo, ha una marca vinosa che conferma una sua necessità di sostare in vetro per proporsi al meglio. In bocca manca appena della grassezza proposta in altre annate. Sboccato a novembre 2008, è rosa chiaro, solcato da bollicine sottili e persistenti. Al naso accoglie subito con tratti vinosi, per poi rivelare un frutto rosso di ciliegia, susina nera, melagrana e arancia rossa, sfumato da macchia mediterranea netta e ancora pesca, mandorla, secca e tostata, pasticceria da forno e pane, con segni minerali. Molto tesa, fresca e vibrante la bocca, ha una carbonica sottile, buona sapidità e adeguata struttura, per un insieme ancora non ben sviluppato, appena rigido che coniuga ritorni aromatici meno accondiscendenti, con gli agrumi in primo piano.

Classico l'abbinamento con zampone e lenticchie.



pinot nero



bottiglia

%

12,5



8.000

€ 22,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO RISERVA DEL POETA TRENTO CRIBELLATI BRUT 2002

ANTEO



Delicato al naso seppure sempre fine, questo vino manca tuttavia di un po' di tessitura al palato, caratteristica che avrebbe regalato un equilibrio e una beva migliori. Paglierino luminoso con perlage sottile e continuo, all'olfatto è elegante, anche se un po' tenue nei toni vegetali a tratti balsamici, con mineralità che introducono un frutto di cedro, pesca bianca, pera, mela gialla e mandorla, sfumato da note di crosta di pane. Fresca la bocca, sapida, è un filo algida nel riportare il frutto della diretta e caratterizzata da una trama piuttosto leggera. Nel finale il retrofatto viira verso le mineralità senza tuttavia dimenticare totalmente il frutto.

Abbinatelo insieme a un carpaccio di merluzzo con emulsione di mandarino al profumo di maggiorana e pepe rosa.



pinot nero 85%, chardonnay 15%



bottiglia

%

12,5



4.000

€ 32,00

OLTREPÒ PAVESE BRUT

ANTEO



È un vino giovane, non ancora pronto al naso, che non riesce a svilupparsi appieno al momento del nostro assaggio estivo. In bocca si propone meglio, più fuso e definito in grado di raccontarsi meglio. Sboccato a marzo 2009 è giallo paglierino con perlage di media finezza e buona persistenza. Al naso è appena scomposto nei toni vegetali di foglia di limone, ortica e sambuco che via via scoprono melone, nocciola, arancia, e mela. In bocca lo sviluppo è migliore per un insieme più amalgamato e leggibile grazie a un buon equilibrio, struttura media, ricchezza sapida e ritorni di pera, mela, pesca e agrumi, con i vegetali meglio amalgamati e un finale di marca minerale.

Servire con una zuppa di cipolle gratinata con Groviera.



pinot nero 80%, chardonnay 20%



bottiglia

%

12,5



30.000

€ 19,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI BRUT

ANTEO



Un vino che non si nasconde e che incentiva una beva non impegnativa, da proporre per un aperitivo intrigante; un calice da bere prima col naso, che fa il suo mestiere molto bene. Paglierino luminoso, dal perlage copioso, continuo, di media finezza e grande persistenza, al naso manifesta subito dei toni di mela decisi, fresca e al forno, con pera, arancia, gelsò, pesca, mandorla e noce, per uno stile leggiadro e disponibile. In bocca conferma l'approccio con una certa linearità gustativa, fatta di freschezza, equilibrio e grande bevilibilità. Coerente l'espressione retronasale anche se meno intensa.

Servire con dei rustici di pasta frolla, ripieni di ricotta e salame.



pinot nero 90%, chardonnay 10%



tank

%

12



40.000

€ 10,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI ROSÉ BRUT

ANTEO



Al naso, il vino racconta una storia proponendosi di una certa personalità, poi una bocca troppo leggera penalizza un po' il quadro gustativo e degli aromi di bocca. Un bel rosa luminoso è percorso da perlage di media finezza e buona persistenza. Al naso propone subito un buon carattere che passa per nocciola, mandorla, panificazione, ciliegia, lampone, melagrana, mela e arancia, con tratteggi vinosi appena rustici. In bocca cambia decisamente passo, è fin troppo leggero, ricco in sapidità, tanto da serrare il retrofatto subito su toni di mandorla secca e mineralità.

Bene con dei crostini al lardo affumicato.



pinot nero



tank

%

12,5



18.000

€ 10,00