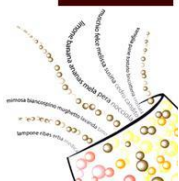
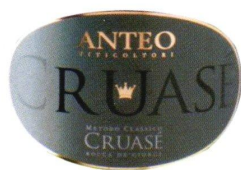


SparkleGUIDA AI MIGLIORI
SPUMANTI SECCO
D'ITALIABere
spumante
2013**OLTREPO CRUASE BRUT****ANTEO**

Vino giovanissimo, un po' rigido all'assaggio che tuttavia propone un'olfattiva ricca fine e articolata. Decisivo un po' di tempo in bottiglia. Questo campione, sboccato nell'aprile del 2012, si presenta nel bicchiere di un bel colore rosa intenso con leggeri riflessi aranciati e perlage sottili. Il naso è sfaccettato con note vegetali, tostate e di pasticceria da forno, quindi, nocciole e mandorle (anche in confetto) e macchia mediterranea. Poi il frutto che si evidenzia negli aromi di arancia, ciliegia, melagrana, ribes, mela, fragola e lampone, sfumati da leggiadri cenni di rosa. Bocca un po' più severa per la recente sboccatura ma che fa prevedere un futuro interessante: buone la cremosità e la struttura, importante la spalla acida. Il retrofatto coerente con la via diretta e finale incentrato su note di pasticceria.



Serviamolo con una classica insalata di mare.



pinot nero



bottiglia



12,5



12.000



€ 18,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ÉCRU NATURE EXTRA BRUT 2007**ANTEO**

Un Extra Brut che è sempre una sfida, se l'andamento dell'anno non lo consente, non si fa. Qui la natura si è resa complice ed è nato questo calice paglierino chiaro con perlage fine. Il naso regala intensi toni tostate e di panificazione, minerali di pomice e un po' salini. Seguono note fruttate di ananas, cedro, limone, mela, banana, arancia, mandarino con cioccolato bianco, caffè, biscotti, mandorla e nocciola. Sentori netti ancora in via di fusione. In bocca è fresco, sapido, con vena acida squillante, per la giovane sboccatura (marzo 2012) e corpo corretto che promette integrazione e che mostra una dinamica impertante, in evoluzione. Nel finale arancia e selce in primo piano sulle note della via diretta appena più tenui.



Busiata di tonno, pesce spada alla trapanisa.

Ristorante **Orlando** di Roma

pinot nero



bottiglia



12,5



12.000



€ 23,70

OLTREPÒ PAVESE TRADITION BRUT 2007**ANTEO**

Tutto orientato all'euforica leggerezza, minerale, aromatico, rallegra il palato questo Brut giallo chiaro luminoso con perlage fine e naso un po' ritroso che apre su toni di grissino e tostature di pane, per lasciar spazio a fiori di biancospino, erba medica, note agrumate, mango maturo e una lieve banana, con finali sentori di selce. La bocca, molto fresca con ingresso voluminoso grazie alla prestante carbonica, è di corpo leggero, abbastanza equilibrato. Croccante, di agile beva, chiude su sensazioni agrumate e minerali.

Benissimo su finger food assortiti.



pinot nero 80%, chardonnay 20%



bottiglia



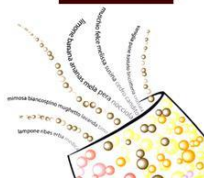
12,5



18.000



€ 21,20



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO RISERVA DEL POETA TRENTO CRIBELLATI BRUT 2005

ANTEO



Il gigante, il poeta e la sua terra sono l'anima di questo vino prodotto dai fratelli Cribellati, punta di diamante della cantina, complesso e imponente agli assaggi finali. Giallo oro con perlage fine, è minerale di scisto al primo impatto con tostature di nocciole e mandorle e nuance di pasticceria. Poi frutto maturo: susina, pompelmo, pesca bianca, bergamotto e limone vanno in primo piano, sfumati da respiri fragranti di pasticceria da forno. La bocca è morbida, cremosa, di struttura adeguata rispetto alla grinta acida; l'equilibrio è piacevole e si avverte il potenziale; sviluppa una girandola di sensazioni tostate e minerali con note di pasticceria e frutta, una proposta di squisita eleganza che toccherà straordinarie vette di seduzione.

Piccione, carciofo e salsa di mais.

Ristorante **Giuda Ballerino!** di Roma



pinot nero 85%, chardonnay 15%



bottiglia



12,5



5.000



€ 37,30

OLTREPÒ PAVESE ROSÉ BRUT

ANTEO



Un vino di grande potenziale, già dotato di importante impatto olfattivo e di giusta grassenza in bocca. Sboccato recentemente, marzo 2012, si presenta nel bicchiere di un colore rosa chiaro con perlage fine. All'olfattiva è subito fruttato di ciliegia, melagrana, arancia rossa, pesca e lampone, inseguiti da floreali di rosa e peonia, solcati da sentori minerali e vegetali di macchia mediterranea. Chiude su toni dolci di pasticceria da forno. Bocca morbida, fresca, di buon equilibrio, con bella acidità che, sostenuta da un corpo adeguato, accompagna tutta la fase gustativa. Retrofatto che ripercorre in maniera coerente tutte le fasi della via diretta.

Osiamolo con un filetto di maiale al miele con gelatina di melagrana.



pinot nero



bottiglia



12,5



18.000



€ 11,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI BRUT

ANTEO



Calice raffinato e di interessante dinamica gustativa, giallo chiaro con perlage fine. Intenso il naso che gioca su toni fruttati e floreali dove risaltano sentori di frutta gialla (pesca, albicocca e poi susina, pera, mela, banana e pompelmo), mentre note di biancospino, lavanda, glicine e fiori di limone si avvicinano senza soluzione di continuità. In sottofondo ricordi di nocciola e mandorla con lieve minerale di gesso e cipria. La bocca è fresca, di corpo saldo rispetto alla spalla acida ben integrata in un equilibrio complessivo che invita al riassaggio. I sentori finali riportano in primo piano le sensazioni agrumate e minerali del naso, suggerendo l'intero spettro aromatico anche se in tono minore.

Ottimo su ravioli di spigola con olio di nocciola.



pinot nero 85%, chardonnay 15%



tank



12,5



25.000



€ 8,70

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI ROSÉ BRUT

ANTEO



Un rosé disinvolto, agile, più incisivo al naso che in bocca. Un gioco di leggerezza e brio. Rosa carico con riflessi ramati nel bicchiere e perlage fine, al naso si presenta dolce, fresco e intenso. Subito frutta anche in gelatine, floreale di rosa e glicine, mela, fragola, arancia, lampone. Tanti puliti e leggibili che si arricchiscono di note di pasticceria da tè e un lieve minerale. La bocca meno interessante della via diretta è fresca, leggera, di struttura acida sostenuta che non aiuta l'equilibrio complessivo, stringendo i sentori finali su toni minerali e agrumati.

Da servire su croquebouche al formaggio.



pinot nero



tank



12,5



7.500



€ 8,70