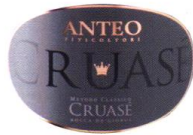




**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ BRUT**

**ANTEO**



Naso ampio e raffinato che invita a un assaggio che risulterà dinamico, elegante, composto e di bella tessitura. Colore rosa con riflessi ramati e perlage fine per questo vino sboccato a ottobre del 2012. Al naso è fresco, anche se dapprima un po' timido, con note ben fuse: sentori di macchia mediterranea, lavanda, rosa, peonia, lampone, fragola, arancia sanguinella, pompelmo rosa, mandarancio, mela, melagrana, pesca e banana, con note di pasticceria da forno anche con farcitura alla crema, nocchie tostate e pralinate. Il tutto accompagnato da una nota minerale seducente di cipria. Bocca fresca e morbida, cremosa, di bell'equilibrio e buon corpo, con sinergia acido-sapida che accompagna, rinfrescando, tutta la fase. Retrolfatto coerente col frutto in primo piano.



Da bere su una zuppa di pesce in bianco.

pinot nero bottiglia 12,5 10.000 € 19,00

**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ÉCRU NATURE EXTRA BRUT 2008**

**ANTEO**



Grande eleganza e bella personalità durante tutte le fasi dell'assaggio. Dolce e fruttato al naso, è ben intessuto e dinamico in bocca. Sboccato ad aprile 2013 si presenta nel bicchiere di un bel giallo paglierino luminoso e con perlage sottile. Olfatto fine ed elegante, dolce nei toni di panificazione e pasticceria da forno. Poi percezioni agrumate articolate che ricordano arancia, cedro, pompelmo rosa, mandarino anche in gelatine e canditi, con pesca, melagrana, lamponi, ribes, banana, ananas, melone, nocchie e mandorle tostate e in confetto, percorsi da rinfrescanti note vegetali e minerali. Bocca altrettanto fine ed elegante, cremosa, di corpo, di bell'equilibrio e grande ritmo, in grado di scandire le percezioni del naso in modo armonico e musicale.



Bavette con ragù di ricciola e datterini confit, al profumo di lime. Ristorante **Meglio Fresco** di Roma

pinot nero bottiglia 12,5 10.000 € 23,00

**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO TRADITION BRUT 2008**

**ANTEO**



La sboccatura molto recente (aprile 2013) al momento dell'assaggio d'inizio estate, ha certamente condizionato lo stesso e sicuramente il vino si manifesterà meglio da inizio 2014. Nel bicchiere si presenta di un bel giallo con riflessi dorati accompagnato da perlage fine. Il naso è fresco, vegetale, floreale e fruttato con riconoscimenti di felce, erba medica, biancospino, mugugno, arancia, pesca, bergamotto, banana e infine sentori minerali di selce. Anche la bocca è fresca, con ingresso voluminoso ed esuberante, di medio corpo e di discreto equilibrio. Il retrolfatto è abbastanza coerente, incentrato maggiormente su note agrumate.

Da aperitivo con dei crostini al lardo affumicato.



pinot nero 80%, chardonnay 20% bottiglia 12,5 20.000 € 19,00

**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO RISERVA DEL POETA TRENTO CRIBELLATI BRUT 2006**

**ANTEO**



Si apre all'olfatto in modo elegante e complesso, a tratti intrigante ben confortato dalla morbidezza della gustativa per una beva di taglio coinvolgente. Bel colore giallo oro accompagnato da perlage fine per questo campione che al naso è fine con note ben fuse di pasticceria, tostatura e frutta. Riconosciamo lieviti da forno, frutta candita, gentili tostature di nocchie e mandorle anche in confetto, arancia, cedro, limone d'Amalfi, pompelmo rosa, mandarino, bergamotto anche in gelatine e canditi, pesca, nespola, susina, gelso, ananas, banana. Bocca morbida, di bella cremosità, di corpo, di trama finissima e bell'equilibrio. Retrolfatto anch'esso articolato come la via diretta nelle note tostate, fruttate, di pasticceria, vegetali e minerali.

Perfetto con un filetto di orata saltato nel burro e succo d'arancia, servito con lamelle di mandorle leggermente tostate.



pinot nero 85%, chardonnay 15% bottiglia 12,5 6.600 € 30,00

**OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI BRUT**

**ANTEO**



Naso dapprima un po' contratto che poi si apre su piacevoli note vegetali e fruttate e bocca un po' condizionata dalla sinergia acido-sapida. Colore giallo paglierino e perlage sottile per questo vino che si propone all'olfatto abbastanza timido. Poi si apre con in primo piano toni vegetali e di agrumi (anche in gelatine) e quindi note di pesca, ananas, susina, lavanda, melissa, nocchie e mandorle tostate e leggermente pralinate. Bocca un po' severa, con ingresso comunque morbido, cremosa e dalla sinergia acido-sapida evidente, anche per un corpo leggermente in affanno. Il retrolfatto però è più leggibile, su toni dolci fruttati con gelatine di agrumi in primo piano.

Perfetto con una classica insalata di mare.



pinot nero 85%, chardonnay 15% tank 12,5 30.000 € 9,00