



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI BRUT

ANTEO



Vino improntato su piacevolezza e immediatezza, di lettura facile e godibile. Giallo luminoso con fine perlage, accoglie fresco e nitido nelle note fruttate di mela, pera, arancia, limone, mandarancio, bergamotto, nocciola, ananas e banana, percorsi da timo, con sfumature di macchia e una sottile ed elegante nota minerale di selce. In bocca è sapido, fresco, leggero, morbido, tutto da bere, riprende il frutto polposo in maniera articolata con finale salino.

Servitelo con cozze gratinate.



pinot nero 85%, chardonnay 15%



tank



12,5



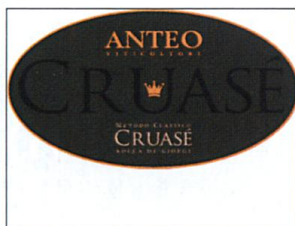
30.000



€ 9,00

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ BRUT

ANTEO



Vino di bella complessità, profondo e importante sia al naso che in bocca, che promette un futuro ancora più grande. Di un luminoso color rame solcato da fini bollicine, ha naso che accoglie con dolcezza di frutta, pasticceria da forno, gentili tostature di mandorle e nocciole anche pralinate. Pesca, melone, mora, ciliegia anche in sciroppo, fragola, lampone, arancia rossa, mela, melagrana e sfumature di carruba, sono percorsi da respiri di erbe officinali, anice e iodio. La bocca conferma lo stile importante nei profumi secca e cristallina, di bella struttura e totale continuità, molto vivace e in grado di ripercorrere i profili del naso con un grande potenziale ancora in crescita.

Osatelo su bocconcini di capriolo ai mirtilli.



pinot nero



bottiglia



12,5



10.000



€ 19,00

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ÉCRU NATURE EXTRA BRUT 2009

ANTEO



Il "solito" campione di eleganza e fusione, non ancora esplosivo ma già aristocratico. Di colore giallo dorato, illuminato da bollicine sottili, all'olfattiva è suadente, fine e gentile nei sentori floreali, fruttati, di tostature tra cui riconosciamo rosa bianca, acacia, mela, cedro, ananas, uva spina, gelso, fragoline di bosco, melone bianco, nocciola e mandorle pralinate, Pane di Genzano e minerale di pomice. Senza soluzione di continuità passa in bocca, elegante, di buon corpo, cremosità sottile, di bella tensione acida, struttura importante e grande beva. Retrolfatto sui profili e ritmi del naso, progressivo e lungo.

Goloso insieme a capesante gratinate con salsa del loro corallo e tartufo nero di Norcia.



pinot nero



bottiglia



12,5



10.000



€ 23,00