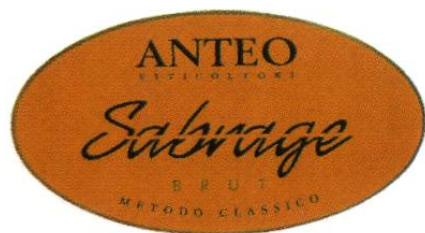


SABRAGE BRUT

ANTEO



Vino di bella fattura tutto giocato sulla piacevolezza, sia al naso che in bocca. Accoglie dolce e fine con sentori fruttati e floreali di acacia, magnolia, glicine, mela, pera, susina, nespola, arancia, bergamotto e fico fresco, che sfumano in note tostate di mandorle e nocchie e di panificazione, il tutto percorso da sfumature minerali di argilla. Bocca di bella coerenza, fresca, morbida, cremosa, di corpo adeguato, con le note sapide leggermente in evidenza nel finale. Il retolfatto, meno ampio del naso, è connotato da un frutto più fresco e croccante.

Osatelo su una sella di coniglio al forno con patate.



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO TRADITION BRUT 2009

ANTEO



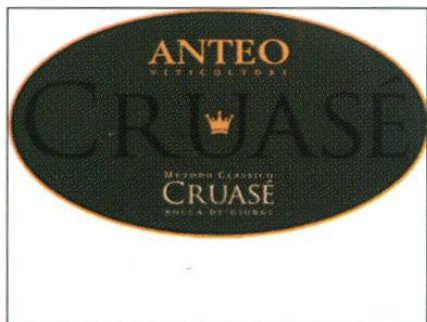
Equilibrio e persistenza per questo Brut, vortice spumeggiante d'oro chiaro che offre al naso sensazioni avvolgenti e ben fuse di note tostate e minerali con un buon frutto dolce su un sottofondo di fiori di sambuco e note di cipria e gesso. Ricordi di arancia dolce e cedro si accompagnano a fiori di biancospino, acacia, gelsomino e mughetto con susina, mela, kumquat, mandorla fresca, pera e per finire una scia minerale di arenaria. La bocca è altrettanto interessante, fresca, cremosa, morbida, consistente e lunga, con acidità integrata e rinfrescante in un equilibrio gustativo che appaga e un finale che replica in grande complicità le percezioni del naso.

Goloso su spaghetti al ragù di spigola.



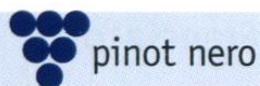
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ BRUT

ANTEO



Un Crusé accattivante, intenso e molto giovane ma già godibile con un fresco finale di fragola e pesca. Rosa buccia di cipolla al naso é fine, elegante, intenso, su note subito floreali di rosa e peonia e tostature dolci di mandorle e nocciole anche in pasticceria. Toni fruttati di arancia rossa, bergamotto, cedro, si aggiungono a mela, pera, ciliegia e lievi suggestioni aromatiche di sidro, fino a un raffinato minerale di argilla. La bocca è molto tesa, meno coinvolgente del naso, fresca, cremosa, di corpo, bilancia fin che può l'esuberanza della vena acida che nel finale porta a sensazioni fruttate più fresche di quelle del naso, con una aggiunta invitante di fragola e pesca.

Originale accostamento con anguilla arrostita e pomodorini secchi.



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO RISERVA DEL POETA TRENTO CRIBELLATI BRUT 2007

ANTEO



Intenso e avvolgente, equilibrato e simmetrico, canta in rima il calice color oro che al naso sprigiona grande personalità e dolcezza di pasticceria alla frutta. Pasta sfoglia, miele, burro, con un frutto pieno, maturo e dolce di ananas, albicocca, mela, banana, tutti anche in sciroppo e canditi. E poi golosi ricordi di panettone, fico, note di pepe e incenso, in una progressione che coinvolge per l'avvicinarsi di nuovi sentori come anice, accenni di Calvados, arancia rossa, cipria... La bocca è morbida, cremosa, di buona struttura, con spalla acida rinfrescante, perfettamente integrata, che invita all'assaggio goloso, in grado di sollecitare un retolfatto alla via diretta. C'è sempre tanto cuore in questo vino. *Superbo su tagliatelle al ragù di faraona, come su bavette al tartufo.*

