



Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Anteo Rosé



Doc: Oltrepò Pavese

brut, 7.000 standard;

100% pinot nero

È un buon prodotto, visivamente interessante (l.b.); la prima cosa che si nota è un bel rosa arancio (a.a.) e un perlage fine (a.a.), al naso poi si avverte la frutta matura a bacca rossa con sentori di cannella (m.s.), si riconosce la nocciola e una liqueur intensa (a.a.) in un bouquet morbido ed evoluto (l.b.). In bocca stupisce per il suo tono leggermente aggressivo (m.s.), grasso e forse poco fresco rispetto alla consistenza (a.a.). Non di lunghissima persistenza (m.s.), è un vino comunque sostenuto da accompagnare a preparazioni complesse (a.a.).

Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Nature Écru



Doc: Oltrepò Pavese

pas dosé o dosage zero, 2001, 10.000 standard;

90/95% pinot nero, 5/10% chardonnay

Un bel perlage un po' scarso (l.b.), preceduto da una spuma di buona persistenza e finezza (r.s.), insieme a un color giallo paglierino caldo e brillante (a.a.) fa da preludio a un profumo leggermente ossidato, corposo (m.s.) e piuttosto intenso, speziato di pan pepato, sigaro e ricordi balsamici, con note di frutta gialla matura (r.s.), di cedro candito e di fiore di sambuco (a.a.); un bouquet forse non finissimo, ma certo non privo di personalità (r.s.). Il gusto, non molto definito, è però senza difetti (a.a.), intenso con una buona spalla acida (m.s.), equilibrato e piacevole (l.b.), ha buona sostanza e ben corrisponde alle sensazioni olfattive (r.s.), ed è di discreta persistenza. L'uscita è naturalmente molto secca, con piacevole vena amaricante e mandorlata in chiusura. *Da provare con rane e lumache!* (r.s.).

Oltrepò Pavese Pinot Nero Riserva del Poeta



Doc: Oltrepò Pavese

brut, 1999, 4.000 standard;

85% pinot nero, 15% chardonnay

L'azienda è situata in uno dei luoghi più incantevoli e vocati dell'Oltrepò; il vino, i cui mosti, in parte, vengono fatti fermentare in barrique per rafforzare la struttura e regalare quelle sfumature di tostatura e vaniglia, ha un buon perlage (m.s.), tra i profumi si nota la mandorla (m.s.) ed insolite impressioni mature di cacao (l.b.); dominano i sentori di vaniglia e una nota dolce di frutta tropicale (a.a.). A tratti si ha una sensazione di idrocarburo (a.a.). Perfettamente equilibrato tra naso e palato (m.s.) ha una buona persistenza (a.a.) e carattere (m.s.). In bocca si fa un po' mollaccione con una coda amara (a.a.). Quando apriamo una bottiglia perché non con il foie gras? (a.a.).

Oltrepò Pavese Spumante Metodo Classico Anteo Brut



Doc: Oltrepò Pavese

brut, 40.000 standard, 5.000 magnum, 50 altri grandi formati

70% pinot nero, 30% chardonnay

È un vino prodotto in quantità relativamente alta, circa 50.000 bottiglie, fatto questo che permette di tenere un prezzo indubbiamente vantaggioso. Perlage non finissimo (a.a.), ha però un profumo delicato, floreale, (m.s.), etereo (a.a.), con sentori di mela verde (m.s.) e mela cotogna (a.a.). Un sorso smussato senza convincere completamente (a.a.), insomma un vino ben fatto ma banale e poco espressivo (m.s.).

Suggerimento del consumatore: