



ANTEO
LOC. CHIESA
27043 ROCCA
DE' GIORGI (PV)
TEL. 0385/48583

Sorta sulle vestigia di un'antica fattoria appartenuta a un ordine religioso, questa azienda produce soprattutto spumanti, metodo classico e italiano lungo. Tutti si fregiano della Doc e sono ottenuti utilizzando uve dei vigneti di proprietà, trenta ettari nell'Oltrepò Pavese, allevati con il sistema Guyot e cordone speronato, sistemi che consentono una bassa produzione di uva ma di ottima qualità. Inoltre i terreni, inerbiti naturalmente, sono coltivati seguendo i criteri dell'agricoltura biologica. La cantina è modernamente attrezzata con tini in acciaio inox che consentono una vinificazione a bassa temperatura. La temperatura costante della cantina, che oscilla tra i 12° e i 14°C, è ideale per il lungo periodo di presa di spuma (l'azienda impiega 30 mesi) richiesto dal metodo classico.

○ ✘ Anteo Brut	3
○ ✘ Anteo Démi Sec	3
○ ✘ Anteo Nature Extra Brut	4
○ □ Pinot Nero Brut	1
○ ✘ Selezione del Gourmet Brut mill.	5