



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



Rocca de' Giorgi è nota da sempre per il pinot nero, base della spumantizzazione oltrepadana. La Anteo, con 30 ettari di pinot nero in produzione, un'adeguata attrezzatura di cantina e un valido staff tecnico (l'agronomo Eugenio Achilli, l'enotecnico Giovanni Zavattarelli con la consulenza di Beppe Bassi) ha tutti i numeri per affermarsi. Prodotto di punta è lo spumante classico Nature Extra Brut, elegante e complesso. Il Selezione del Gourmet nasce da una cuvée di pinot nero parzialmente maturato in barrique, ed è millessimato. A questi si aggiungono, a completare la serie, un buon Brut e un Demi Sec. Interessante è poi lo spumante metodo italiano lungo (otto mesi di sosta sui lieviti), sottilmente fruttato, con nette note varietali.

○ □	Oltrepò Pavese	
	Pinot Nero Brut	2
○ ✕	Oltrepò Pavese Brut	3
○ ✕	Oltrepò Pavese	
	Démi Sec	3
○ ✕	Oltrepò Pavese	
	Nature Extra Brut	4
○ ✕	Oltrepò Pavese	
	Selezione del Gourmet	
	Brut mill.	5