



mangia&bevi

dolce vita

DI GIANNI E PAOLA MURA

■ UN MARCHIO DEDICATO AD ANTEO, PER CELEBRARE IL NATURE ECRÙ, UN VINO PRODOTTO SOLO NELLE ANNATE MIGLIORI

Il gigante è buono ma si concede poco, è millesimato

Trento Cribellati aveva 70 anni (era il 1981) quando si convertì alla vigna. Era un imprenditore con una vena poetica. Di qui il nome dell'azienda. Come Anteo, il gigante figlio di Gea, traeva forza dal contatto con la terra-madre, così la tenuta doveva avere la terra come punto di forza. Oggi i figli Piero e Antonella proseguono il suo lavoro con

passione e grandi risultati nelle bolicine e nei vini fermi. Tenuta modello, 30 ettari, a 380 metri di quota. Fa la parte del leone il Pinot nero, nella cui produzione l'Oltrepò pavese è secondo nel mondo solo alla Borgogna. «Noi non facciamo spumanti, ma vini spumanti», dicono i due Cribellati, e hanno ragione. Non sono spumantini da una botta e via,

ma vini di forte personalità. Emblematico il Nature Ecrù (100 per cento Pinot nero), prodotto solo nelle annate migliori. Colore paglierino pieno con riflessi, bouquet ricco (pasticceria, erbe aromatiche, frutti maturi), gioia per il palato in apertura (fresca) e chiusura (carezzevole). A Milano da L'altro vino, a Cremona all'enoteca Cremona sui 18 euro.



NATURE ECRÙ
2004
Anteo
Rocca de' Giorgi
(Pavia)