



Anteo

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV)

Tel. 0385 99073 Fax 0385 951814

info@anteovini.it

www.anteovini.it

Anno di fondazione: 1983 **Proprietà:** Antonella e Ettore Piero Cribellati

Conduzione enologica: Andrea Rossi **Conduzione agronomica:** Angelo Mazzocchi

Bottiglie prodotte: 200.000 **Ettari vitati:** 26.7

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** A basso impatto ambientale

È il gigante mitologico Anteo, figlio di Gea, la Madre Terra, a dare il nome a quest'azienda ben radicata nel territorio dell'Oltrepò Pavese. A capo dell'impresa ci sono i fratelli Cribellati, seconda generazione di viticoltori, che hanno raccolto l'eredità paterna facendone la propria vocazione, tanto da decidere di occuparsi da soli dell'intera proprietà, precedentemente suddivisa con altri soci. La filosofia produttiva si esprime massimamente nei loro Metodo Classico da pinot nero, vitigno principe dell'azienda, piantato in quasi la totalità dei terreni.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO CRUASÉ 2009

ttt

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot Nero 100% - Alc. 12,5% - € 17 - Bt. 10.000

Rosa tenue con sfumature salmone, bollicine fini, numerose e persistenti. Esprime delicati sentori di fragolina di bosco, lampone, ribes rosso e rosa rosa. La bocca, coerente con le note avvertite all'olfatto, si caratterizza per l'effervescenza delicata, la garbata sapidità e la piacevole persistenza su note fruttate fresche. Criomacerazione delle uve, solo acciaio per i vini base; sosta 36 mesi sui lieviti. Pasta con cernia e pomodori ciliegini.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE ÉCRU 2009

ttt

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot Nero 100% - Alc. 12,5% - € 20 - Bt. 10.000

Dorato brillante, con perlage finissimo e persistente. All'olfatto note di erbe aromatiche essiccate, di pasticceria e di frutta secca anche in croccante. Assai corrispondente al gusto, ha morbidezza che trova un contrappunto in una piacevole freschezza, in una vivace sapidità e nel delicato apporto dell'effervescenza. Sta 42 mesi sui lieviti. Branzino alle erbe aromatiche.

· BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE STAFFOLO BONARDA DI ROVESCALA 2013

tt

Rosso Doc - Croatina 100% - Alc. 12,5% - € 9 - Bt. 14.000

Porpora intenso, e vivace spuma. Un'esuberante ciliegia e frutta rossa matura segnano il corredo aromatico. In bocca è secco, di buon corpo, piacevole freschezza e coerenza con le note fruttate che lo caratterizzano all'olfatto. Solo acciaio. Salame di Varzi.

· MOSCATO DIVOLPARA LA VOLPE E L'UVA 2013

tt

Bianco Igt Dolce - Moscato 100% - Alc. 4,5% - € 10 - Bt. 7.000

Dorato brillante. Olfatto intensissimo, con sentori fruttati di nespola, pesca bianca, floreali di rosa bianca, caprifoglio, ginestra, tiglio, e verdi di erbe aromatiche fresche, come maggiorana e menta romana. Di dolcezza aggraziata in bocca, è fresco, sapido e di ineccepibile corrispondenza. Il mosto fermenta naturalmente in autoclave. Crêpe con confettura di albicocche.

· OLTREPÒ PAVESE RIESLING QUADRO DI MEZZO 2013

tt

Bianco Doc - Riesling Renano 70%, Riesling Italico 30% - Alc. 12,5% - € 9 - Bt. 7.000

Verdolino luminoso. Si avvertono al naso note variegata di mela, anche in sorbetto, pesca bianca e susina, e poi timo e alloro. Di invitante freschezza e garbata sapidità all'assaggio. Da vigne di trentacinque anni. Solo acciaio. Carpaccio di salmone con mela verde.

· OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT MARTINOTTI

t

Bianco Doc Spumante Charmat - Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - Alc. 12,5% - € 11 - Bt. 40.000

Paglierino cristallino, con bollicine fini e persistenti, è giocato, al naso, su note floreali di biancospino, sambuco e fruttate di pera. Fresco in bocca, ha buona persistenza con ritorno delle note fruttate. Vellutata di zucchine.