



Anteo

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV)

Tel. 0385 99073 Fax 0385 951814

info@anteovini.it

www.anteovini.it

Anno di fondazione: 1981 **Proprietà:** Antonella e Ettore Piero Cribellati

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

Bottiglie prodotte: 200.000 **Ettari vitati:** 26

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

La vocazione è decisamente orientata alle bollicine: sia Metodo Classico sia Martinotti. E non poteva essere diversamente, considerando la grande passione per il pinot nero, che qui è di casa dalla fine dell'Ottocento. Antonella e Piero Cribellati hanno raccolto l'eredità paterna facendone il proprio obiettivo, tanto da decidere di occuparsi da soli dell'intera proprietà, precedentemente suddivisa con altri soci. Il gigante mitologico Anteo, figlio di Gea, la Madre Terra, dà il nome all'azienda.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO RISERVA DEL POETA 2007

TTT

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% - Alc. 12,5% - € 28 - Bt. 6.600

Paglierino luminoso dai riflessi dorati e dal perlage fine ed elegante. Immediate sensazioni evolute di pasticceria e crema al limone si aprono verso profumi più freschi di pesca gialla, agrumi e mandorla fresca. Nota minerale sullo sfondo. Morbido, fresco e dall'ottima corrispondenza al palato e nel retrofatto. Sui lieviti per 60 mesi. Risotto agli scampi.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO CRUASÉ

TTT

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 12,5% - € 22 - Bt. 10.000

Rosa tenue brillante illuminato da un vivace perlage. Al naso prevalgono sensazioni fruttate, ribes e lamponi in particolare, che virano verso la gelatina di frutta. Seguono note balsamiche e aromatiche che ricordano la salvia. Palato morbido, sapido ed equilibrato, arricchito da una spuma cremosa. Sosta 30 mesi sui lieviti. Branzino all'acqua pazza.

· SABRAGE BRUT

TT

Bianco Spumante Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% - Alc. 12,5% - € 15 - Bt. 15.000

Paglierino delicato con riflessi verdolini e bollicina persistente. L'olfatto si gioca sul fruttato di mela golden, mela verde e agrume. Lieve tabacco e fieno, e sentori di mineralità nel finale. Al palato è fresco e garbatamente sapido, corrispondente all'assaggio e dal finale leggermente speziato ed erbaceo. Sosta 30 mesi sui lieviti. Carpaccio di storione e millefoglie di patate.

· MOSCATO DI VOLPARA LA VOLPE E L'UVA 2014

TT

Bianco Igt Dolce - Moscato bianco 100% - Alc. 4,5% - € 9 - Bt. 12.000

Giallo dorato cristallino dai riflessi ramati. All'olfatto emergono dapprima sentori di frutta matura, anche in confettura, che rimandano alla pesca e all'albicocca. In bocca è fresco e di buon equilibrio, con una predominante nota candita che sfocia in un tenue balsamico nel finale. Vinificato in solo acciaio, da vigne di vent'anni. Torta margherita e crema inglese.

· OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT MARTINOTTI 2013

T

Bianco Doc Spumante Charmat - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 30.000

Paglierino di bella lucentezza caratterizzato da un perlage veloce e continuo. Naso di frutta gialla matura, pesca, spremuta di arancia sanguinella; chiude con sfumate note di miele. In bocca è di buon corpo, con giusto dosaggio a dare un piacevole equilibrio. Solo acciaio e sui lieviti per 8 mesi. Quiche lorraine alle verdure.