

Anteo Riserva del Poeta Millesimato 2008 Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Brut

Ottenuto da una partita scelta di uve pinot nero e chardonnay di proprietà, è prodotto solo nelle migliori annate.

È particolarmente intenso e complesso al naso, elegante e avvolgente al palato. Eccelso aperitivo, accompagna cibi altrettanto raffinati.

Il concetto di Riserva è l'exasperazione del concetto di Millesimato, perché la Riserva non solo viene prodotta esclusivamente nelle annate durante le quali l'andamento climatico ci concede la raccolta di uve dalla perfetta maturazione, ma è anche frutto di una selezione delle migliori partite. Già in fase di test prevendemmiali, infatti, si individuano gli appezzamenti più promettenti; durante la raccolta, poi, l'uva viene selezionata in modo ancor più rigoroso del solito e pigiata separatamente con la massima cura. E la stessa attenzione accompagnerà questo piccolo lotto in tutte le fasi della lavorazione.

Per valorizzarne ulteriormente la particolarità, una parte del mosto viene fatta fermentare in *barrique*: questo procedimento dona a questo Metodo Classico una particolare struttura e complessità, con sfumature di leggera tostatura e vaniglia. I tannini apportati dal legno, inoltre, conferiscono ancor più potenza e longevità al prodotto che, dopo una lenta fermentazione in bottiglia, completerà il suo percorso con un affinamento sui lieviti particolarmente lungo, seppur variabile in funzione delle caratteristiche dell'annata. Si tratta, insomma, della massima espressione dello stile del produttore e delle peculiarità dell'annata di produzione.

In questo Metodo Classico abbiamo messo tutto il nostro impegno e, se possibile, anche qualcosa in più. Questa riserva, infatti, è un commosso omaggio a nostro padre, fondatore dell'azienda, imprenditore illuminato e poeta per vocazione.

