



ROCCA DE' GIORGI (PV)

## Anteo

Località Chiesa  
tel. 0385 99073  
www.anteovini.it  
info@anteovini.it

---

26 ha - 170.000 bt

---

**VITA** - Il “pinot della Rocca”: così i vecchi erano soliti identificare la superiorità del pinot nero in questo territorio, lo stesso in cui Trento Cribellati prima, i figli Antonella ed Ettore adesso, hanno dato vita alla loro azienda. Anteo è un monumento in terra d’Oltrepò non solo per la bellezza delle colline che circondano la cantina, ma per la storicità del marchio, fondato e tenuto saldo su una produzione esclusiva di Metodo Classico.

**VIGNE** - Un ricchissimo patrimonio di vigne, incluse alcune molto vecchie, circondano la cantina. Il territorio è quello del pinot nero, da sempre ritenuto il vitigno di queste terre, per via della vocazionalità dei suoli e per la freschezza garantita dagli oltre 400 metri di quota. Le attività, coordinate da Ettore, sono seguite dal bravo Angelo Mazzocchi, capace consulente e grande conoscitore dell’Oltrepò Pavese.

**VINI** - Da quest’anno i due fratelli si sono affidati all’amico, nonché consulente per molte aziende locali, Aldo Venco. Gli obiettivi rimangono gli stessi, ovvero dare continuità alla produzione di Metodo Classico e all’esaltazione di uno stile preciso che metta al primo piano la riconoscibilità del territorio di Rocca de’ Giorgi. Fantastico l’**O.P. M. Cl. Pinot Nero Extra Brut Nature Écru 2010 grande vino** (○ 10.000 bt; 24 €), ricco al naso, fine e dalla bocca setosa e convincente. Valido anche l’**O.P. M. Cl. Brut Tradition 2009** (○ 15.000 bt; 19 €), in cui il taglio di chardonnay dona un carattere deciso e consistente. L’**O.P. M. Cl. Pinot Nero Brut Riserva del Poeta 2008** (○ 5.000 bt; 30 €) è giocato su un dosaggio ricco e distintivo. L’**O.P. M. Cl. Cruasé Brut** (○ 10.000 bt; 18 €) è piacevole e riuscito. Più semplice il **M. Cl. Brut Rosé Sabrage** (○ 6.700 bt; 15 €).

---

CONCIMI organico minerali, letame in pellet, letame

---

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

---

DISERBO meccanico

---

LIEVITI selezionati

---

UVE acquisto 15%

---

CERTIFICAZIONE nessuna

---