



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ BRUT

ANTEO



Vino con un bell'impatto olfattivo, in bocca è vivace ma non totalmente fuso, ancora un po' giovane ed esuberante, sicuramente da abbinare a ostriche gratinate con zenzero fresco.

Uve: pinot nero

bottiglia 12,5 10.000 20,00



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ÉCRU NATURE EXTRA BRUT 2010

ANTEO

Sprigiona fascino ed eleganza al naso e in bocca. Armonico e rotondo, equilibrato e inconsueto, da abbinare a una bistecca di tonno rosso con salsa di capperi e melanzane.

Uve: pinot nero

bottiglia 12,5 10.000 25,00



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO RISERVA DEL POETA TRENTO CRIBELLATI BRUT 2008

ANTEO



Conferma la sua poetica fattura questo vino dal naso goloso e accattivante che in bocca non riesce ancora a esprimere tutto il suo potenziale. Goloso con triglie fritte al profumo di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Uve: pinot 85%, chardonnay 15%

bottiglia 12,5 10.000 30,00



SABRAGE ROSÉ BRUT

ANTEO



Elegante, dal palato deciso e dinamico, da scoprire e conservare. Profondo al naso, manifesta grande potenziale in bocca. Perfetto in compagnia di fusilli al tonno fresco, melanzane fritte, pomodori caramellati e bottarga.

Uve: pinot nero

bottiglia 12,5 10.000 18,00

