



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:** Fratelli Cribellati

Condizione enologica: Aldo Venco **Condizione agronomica:** Angelo Mazzocchi

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

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì

L'ormai storica vocazione di Antonella e Piero Cribellati per le bollicine Metodo Classico è nota a tutti gli amanti della tipologia e in particolare dell'Oltrepò Pavese. Anche quest'anno i tre vini proposti si dimostrano di ottima fattura, a partire dal Brut Tradition del millesimo 2009, di grande carattere. Si confermano di personalità sia il Cruasé sia la Riserva Del Poeta, due vini che sottolineano la capacità di interpretare un vitigno, il pinot nero, che qui è di casa dalla fine dell'Ottocento.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT TRADITION 2009

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% - Alc. 12,5% - € 17 - Bt. 25.000

Giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente. Olfatto accattivante e di grande eleganza, contraddistinto da pompelmo, pera williams, erbe aromatiche, tra cui timo e origano, camomilla, crosta di pane e lievito. Attacco intenso e fine, di grande equilibrio gustativo. Intrigante persistenza dal gradevole finale, in cui tornano i sentori di erbe aromatiche. Solo acciaio e permanenza sui lieviti per 70 mesi. Risotto al timo con gremolata.

TTTT

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÉ CRUASÉ

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

Rosa tenue dai bellissimi riflessi ramati. Gradevole al naso, rivela eleganti note di piccoli frutti rossi, melograno, geranio, corteccia, pompelmo rosa e alloro. L'assaggio è fresco e dalla decisa sapidità, di buon corpo ed equilibrio. Interessante persistenza e corrispondenza fruttata e agrumata. Fermenta e matura esclusivamente in acciaio, poi sosta 4 anni sui lieviti. Pollo con peperoni, uvetta e pinoli.

TTT

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT RISERVA DEL POETA 2008

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% - Alc. 12,5% - € 30 - Bt. 6.000

Paglierino cristallino dai riflessi dorati. Bollicine fini e persistenti. Regala sensazioni floreali di glicine e di erbe aromatiche, verbena e melissa, poi limone e mela golden. Al palato rivela struttura, potenza e grande sapidità. Finale con lunga persistenza su note di fiori dolci e frutta secca. Parte della cuvée matura in barrique. Riposa sui lieviti per 6 anni. Insalata di pasta, mazzancolle e avocado.

TTT

· SABRAGE BRUT ROSÉ

Rosato Spumante Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 12,5% - € 12 - Bt. 6.000

TT