

## Anteo vini

Il sogno poetico di un imprenditore che ha saputo trasmettere ai figli la sua passione per i vini

Può sbocciare l'amore per un azienda, per un territorio?

Certo che può succedere, basta che l'innamorato sia un poeta come il signor Trento, imprenditore di mestiere ma poeta a tutto tondo fin nel fondo dell'anima. E, cosa importantissima che questa sua inclinazione l'abbia saputa trasmettere ai figli, Antonella e Piero, attuali titolari. Tutto ha inizio nel 1981, quando con altri soci, viene fondata Anteo, dove una volta era insediata una comunità religiosa...e come si sa i monaci sapevano scegliere e bene.

Non è un caso che Anteo sia a Rocca de' Giorgi, nel bel mezzo dell'Oltrepò Pavese, location semplicemente mirabile e vocata come poche altre alla produzione di grandi spumanti.

Il paesaggio è incantevole, con le case addossate come in un Presepe alla secentesca chiesetta di S. Michele Arcangelo, dalla quale si gode di un panorama mozzafiato. In posizione dominante con i suoi 380 metri d'altezza, permette alle brezze di insinuarsi tra i filari, donando salubrità alle uve e grandi profumi dettati dalle escursioni termiche.

L'azienda agricola Anteo

Anteo, il gigante, figlio di Gea (la Terra), sconfiggeva ogni avversario traendo forza dal contatto con la madre, questa la suggestione poetica che il signor Trento volle dare alla sua creatura.

Come nell'Olimpo greco l'azienda riceve la propria forza perenne dalla terra: 30 ettari di vigneto nel cuore dell' Oltrepò Pavese, il miglior cru di Pinot Nero di questo territorio.

L'Oltrepò Pavese, il maggior produttore di vino di tutta la Lombardia, è ha tradizioni vinicole antichissime.

Strabone, infatti, definiva il terroir dell'Oltre Po &ldquo;contrada del popolo dalle grandi botti&rdquo;.

Un terroir magico, posto sul 45° parallelo, quello magico, dove si fanno i migliori vini del Mondo

Tra di quest primeggia il Pinot Nero, vitigno tanto nobile quanto difficile da coltivare o forse meglio da domare.

In Oltrepò, invece, il Pinot Nero ha trovato buon habitat e ha assunto una rilevante importanza. Non è un caso che qui vi sia la maggior produzione mondiale di questo vitigno fatto salvo Borgogna e Champagne.

Anteo sorge nella fascia est del comune di Rocca de' Giorgi, ai confini con la Valle Versa, in una zona considerata come il cru più vocato dell'intero Oltrepò Pavese per il vitigno Pinot Nero.

Qui, oltre centoquant'anni fa, fu fatta una accurata indagine pedoclimatica per mettere a dimora le prime piantine di origine francese. Tutti gli studi successivi hanno confermato la grande vocazione del territorio di Rocca de' Giorgi.

In un contesto di questa caratura, non c'è molto da fare se non accompagnare l'uva in vino, senza stravolgerne le grandi qualità organolettiche. Molto lavoro in vigna e poche interferenze in cantina. E là dove si compie il miracolo naturale, moderne attrezzature, agevolano il lavoro dell'uomo, ma sempre e comunque con un'occhio attento ai processi naturali

Si vendemmia a mano e ci mancherebbe, in piccole cassette e subito le uve vengono avviate ad una pressatura soffice per ottenere un mosto fiore di gran qualità

Il mosto fiore va subito in vasche refrigerate onde evitare tassativamente ogni ossidazione. In altre vasche di varia capacità (al fine di vinificare separatamente le singole partite potendo quindi confrontarne nel tempo i risultati) inizia la fermentazione alcolica che trasforma il mosto in vino.

Tutto questo processo avviene a temperatura controllata per non perdere gli aromi primari.

Questa metodologia basata sul freddo permette l'uso di piccolissime quantità di anidride solforosa, un antiossidante necessario ma non privo di effetti collaterali.

Oggi la solforosa viene limitata al massimo e si tende anche in Anteo a produrre vini a solforosa "0" o quasi.

## Nature

### Nature Écru Millesimato

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Extra Brut (millesimo 2008).

Uve: Pinot Nero (100%) da vigneti di proprietà siti in Rocca de' Giorgi.

Note organolettiche: perlage fine e continuo con arcate perfette. Il colore giallo paglierino pieno con riflessi luminosi è quanto di meglio si possa ottenere dal Pinot nero vinificato in bianco.

Gran bel bouquet di rara fragranza. Note di pasticceria, frutti maturi, erbe aromatiche e complesse sfumature minerali.

In bocca è secco, rotondo, senza asperità. Molto aromatico, ha grande struttura e una chiusura nitida e carezzevole.

Abbinamenti: l'aperitivo, con la "A" maiuscola. Ottimo per un tutto pasto anche impegnativo...ma se fossimo il voi, ci divertiremmo a fare esperimenti sugli abbinamenti. Potreste avere sorprese notevoli.

Temperatura di servizio 7-8 °C.

## Martinotti

### Martinotti Brut

Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante DOC Brut VSQPRD.

Uve: Pinot Nero (85/90%) e Chardonnay (10/15%) da vigneti di proprietà siti in Rocca de' Giorgi.

Terreno ed esposizione: terreni calcarei esposti a Sud/Sud-Ovest.

Note organolettiche: spumantizzato con Metodo Martinotti lungo, un anno all'incirca sui lieviti

Perlage fine e continuo; il colore è di un bel giallo paglierino, quasi dorato.

Ottimo il bouquet, di gran freschezza ed eleganza. Iniziali note di pane con un finale ai sentori di agrumi.

Sapido al palato, gradevole e non aggressivo, buona la persistenza gusto-olfattiva.

Eccellente aperitivo, può sposare un menù leggero. Noi lo possiamo consigliare con arrosti da animali di cortile. Grazie alla sua acidità vi sgrassera la bocca in grado di sostenere anche un abbinamento a tutto pasto.

Temperatura di servizio 8-10 °C.

## Staffolo

### Bonarda di Rovescala "Staffolo" 2013

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC.

Uve: Croatina (100%) da vecchie vigne coltivate sotto il controllo agronomico di Anteo, allocate in Rovescala (PV).

Note organolettiche: spuma fine, leggera, abbastanza persistente.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei soprattutto da giovane. Netto al naso, intenso, accattivante, con note di marasca, frutti rossi, mora e prugna: in bocca si rivela elegante, di buon corpo, con presenza di tannini morbidi e di buon equilibrio. Chiusura morbida e piacevole.

Abbinamenti: predilige i piatti della cucina tipica lombarda. Essendo un vino versatile, può comunque avere molteplici usi. Compagno ideale per spezza fame a base di formaggi e salumi della tradizione lombarda

Servire a temperatura di 16-18 °C.

Nella tarda primavera del 2005 con un investimento cospicuo, sono state realizzate importanti opere sia in cantina sia e soprattutto per la parte Ospitality. Oggi Anteo può ospitare per le visite piccoli e grandi gruppi di enoturisti. Con Milano a cinquanta Km e l'Expo in arrivo, questa è la ciliegina sulla torta. Vi aspetta una visita guidata dell'azienda con particolare attenzione alla produzione dello spumante Metodo Classico e magari una degustazione finale abbinata ai prodotti tipici dell'Oltrepò Pavese (noi vi suggeriamo la pancetta e se siete fortunati i salumi a base d'oca)

Azienda Agricola Anteo

Località Chiesa

27040 Rocca de' Giorgi (PV)

tel 0385.99073

fax 0385.951814

info@anteovini.it