



λοίνυ METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSÉ



Pinot Nero



6 - 8 °C

Questo vino rappresenta la volontà di andare oltre, di superare i momenti difficili, di non arrendersi, di continuare a sperare. Un prodotto che non avremmo mai pensato di fare!

Spuma persistente, perlage fine, colore rosa tenue. Al naso piacevoli note di noce moscata e pepe nero, con leggere sfumature di crosta di pane. Al palato è vivo, fresco, morbido e con una bolla non invasiva. Ottimo per accompagnare formaggi semi-stagionati, salumi, bollito di carne e pesci abbastanza grassi come salmone e tonno.



CARPE DIEM VINO ROSATO



Pinot Nero & Dolcetto



8 - 10 °C

Carpe Diem è dedicato al piacere di saper cogliere i momenti belli della vita. E' un vino che si apprezza nelle stagioni calde ma che si beve piacevolmente tutto l'anno.

Rosa chiaro brillante, fruttato con sentore di frutti di bosco e floreale. Dotato di una spiccata acidità che si armonizza con un corpo pieno e bilanciato da una giusta alcolicità.

Bio Agriturismo Tenuta Antica
Regione Busdone 2 - 14050 Cessole (AT)
www.tenuta-antica.com
info@tenuta-antica.com
+39 339 795 1498

E' possibile acquistare i vini sul sito. Spedizioni in tutta Italia.



I vini della
Tenuta Antica



DANIELE DOLCETTO D'ASTI DOC



Dolcetto



16 - 18 °C

Daniele, dedicato al più giovane della famiglia, nasce dai vigneti aziendali in ottima posizione collinare. Un affinamento di 18 mesi in acciaio e poi 6 mesi in bottiglia consente al vino di evidenziare la freschezza e i profumi tipici del vitigno. E' un vino pronto da bere subito, ma si può consumare entro 3-5 anni.

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, fresco, fragrante e piacevolmente fruttato con sentori di frutti di bosco e ciliegia marasca, note floreali di viola. Asciutto, gradevolmente armonico grazie alla tipica bassa acidità.



LUCA BARBERA D'ASTI DOCG



Barbera



18 °C

Luca, dedicato al primogenito della famiglia, è ottenuto con metodologia tradizionale che consente al vino di mantenere tutte le caratteristiche di un terroir così particolare. Viene affinato 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique di rovere francese e poi 6 mesi in bottiglia. Si beve piacevolmente da subito, ma dopo 4-5 anni, grazie alla sua struttura, esprime tutta la sua potenzialità.

Rosso rubino brillante con sfumature porpora, piacevolmente vinoso, con sentori di frutta rossa come la ciliegia e la prugna che evolvono in confettura e frutta sotto spirito con il passare del tempo. Sottofondo di note floreali che spiccano su delicate note boisé e spezie. Il vino è rotondo, con tannini gentili e di ottima persistenza.



LA FOLLIA PIEMONTE DOC PINOT NERO



Pinot Nero



18 °C

La Follia è il vino che Mauro e Maria Pia si sono dedicati, come coronamento del loro progetto di vita. L'affinamento di 6 mesi in acciaio, 10-12 mesi in tonneau di rovere francese e poi 6 mesi in bottiglia presentano un vino che si apprezza già dopo 1-2 anni ma che esprime tutte le sue potenzialità dopo i 4-5 anni.

Rosso rubino con sfumature granato. Al naso piacevoli note di noce moscata, pepe nero e frutta matura spiccano su delicate note boisé. Il vino è rotondo, con tannini gentili e di ottima persistenza e di gran corpo.