



Villa Evelina di Capriolo è la sede e il cuore dell'azienda. Dimora di famiglia progettata nell'800 dall'architetto bresciano Antonio Tagliaferri, la villa è circondata da un grande parco con enormi alberi secolari: vi si trovano la cantina, scavata in profondità, dove viene effettuata la lenta maturazione dei Franciacorta DOCG, i rustici che ospitano il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro, e il Granaio Verde, piccola bottega di antiquariato. L'azienda produceva vini in bottiglia già dall'800.

Ricci Curbastro

Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro e Figli ss
 Via Sforza, 37 - 25031 Capriolo (BS) - tel. 030736094 fax 0307460558 - info@riccicurbastro.it - www.riccicurbastro.com -
 Responsabili della produzione: Riccardo Ricci Curbastro (Titolare), Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro e Annalisa
 Musatti (Enologi) - Anno avviamento: 1885 - Vini prodotti: 17 - €: 240.000 - Ettari: 25,5 - Uve/vini acquistati: solo uve di
 proprietà - ☎: sì - ☎: sì - ☎: sì

IL MIGLIOR VINO

Brolo dei Passoni 2007 **86**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26



Sensazioni: eccezionale suadenza di sapore, che non è dolcezza, ma fresca, pastosa, sontuosa uvoosità suadente. Al naso promana intenso il suo fruttoso e floreale profumo, e al palato massaggiando am-

monato, con il suo alcol etereo, con la sua acidità non scissiva dolcezza in cui è fusa. Fragrante della sua stessa natura. Uno spettacolo di morbidezza e di fragranza aromatica di cui la natura è artefice, l'uomo, suo conduttore e trasformatore favolosamente equilibrato e rispettoso. E le sue mentose spezie, che adagiate su un letto di polposo e viscoso, stratificano la loro dolcezza in un senso di balsamicità imperiosa.

Informazioni: ☎: 14/07/11 - ☎: C - €: 1.000 - ☎: Chardonnay

Espressioni del produttore: Brolo: parola medioevale che indica il vigneto più prezioso, quello vicino a casa, ripulito da alti muri in sasso. Passoni il nome dell'antenato che nel 1860 realizzò la villa ed il brolo così come l'azienda. Vino testimone delle nostre antiche tradizioni, perfetto connubio di formaggi erborinati, stagionati o di formaggio.

ALTRI VINI

PINOT NERO 2007 **IP: 86**

C: 28 - E: 28 - I: 27 - €: 2.500 - ☎: Pinot Nero

Merlot Rosso 2010 **IP: 84**

C: 28 - E: 27 - I: 28 - €: 5.000 - ☎: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

CURTEFRANCA ROSSO 2008 **IP: 84**

C: 28 - E: 27 - I: 27 - €: 50.000 - ☎: Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 13%, Cabernet Sauvignon 18%, Barbera 29%, Merlot 30%

FRANCIACORTA SATÈN BRUT MR MUSEUM RELEASE 2005 **IP: 83**

C: 29 - E: 28 - I: 26 - ☎: 2.500 - ☎: Chardonnay

FRANCIACORTA SATÈN 2007 **IP: 82**

C: 28 - E: 27 - I: 27 - ☎: 40.000 - ☎: Chardonnay

SEBINO PINOT BIANCO 2010 **IP: 82**

C: 26 - E: 28 - I: 28 - ☎: 5.000 - ☎: Pinot Bianco

FRANCIACORTA DEMI SEC **IP: 82**

C: 28 - E: 28 - I: 26 - ☎: 5.000 - ☎: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%

CURTEFRANCA BIANCO DOC 2010 **IP: 82**

C: 26 - E: 28 - I: 28 - ☎: 45.000 - ☎: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2007 **IP: 81**

C: 28 - E: 27 - I: 26 - ☎: 15.000 - ☎: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

FRANCIACORTA BRUT **IP: 80**

C: 28 - E: 27 - I: 25 - ☎: 40.000 - ☎: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%

FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2005 **IP: 80**

C: 28 - E: 27 - I: 25 - ☎: 2.000 - ☎: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Commento Conclusivo

Tutti i Franciacorta presentati da Ricci Curbastro svelano piacevolezza di ottima levatura. Morbidi, ottenuti da uve ben dense e mature nitidamente sviluppate con tecniche enologiche assai rispettose. I migliori il Franciacorta Satèn 2007, l'ancor più fitto Franciacorta Satèn Brut MR Museum Release 2005, il morbido Franciacorta Demi Sec sa. Di gran potenza speziata il Sebino Rosso 2010, con il Pinot Nero 2007 che evoca per morbidezza e suadenza qualche gran cru di Borgogna. Nitidi i bianchi, con il Curtefranca Bianco Doc 2010 e il Sebino Pinot Bianco 2010, di analoga nitidezza e suadenza espressiva. Vino del tasting il Brolo dei Passoni 2007: questo originale vino dolce da Chardonnay ha tutta la dolce florealità di spezie e di frutto, davvero sontuosa, della sua morbida varietà compositiva. Un bicchiere in netta crescita di valore, bene.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 82,66 (+1,22%); QOT: 7,05
 Indici complessivi: C: 28,58 - E: 27,5 - I: 26,58