



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

L'ENTREPRISE AGRICOLE

LE MUSÉE

L'AGROTOUTRISME

NOS VINS

L'ENTREPRISE AGRICOLE

La famille Ricci Curbastro vante une tradition agricole séculaire représentée par l'entreprise agricole de Lugo di Romagna (RA), par l'entreprise agricole Rontana di Brisighella (RA) et par l'entreprise agricole de Capriolo en Franciacorta (BS). Cette dernière produisait déjà des vins en bouteille au XIXème siècle comme en témoignent des étiquettes datant de 1885, conservées encore de nos jours.

Elle fut transformée par Gualberto Ricci Curbastro en une moderne entreprise vitivinicole en 1967, année de la création de la D.O.C. Franciacorta.

De la superficie totale de l'entreprise de 32 hectares, 27 sont destinés aux vignobles selon les strictes règles de la viticulture moderne et du Consortium des Vins Franciacorta, auquel l'entreprise adhéra dès sa fondation.

La CAVE où ont lieu les fermentations et la lente maturation des Franciacorta DOCG est construite sous terre dans un vaste parc séculaire où se dresse Villa Evelina.

La vinification est suivie par l'œnologue Alberto Musatti et par l'œnologue Riccardo Ricci Curbastro, une alliance d'expériences pour des vins destinés aux palais de plus en plus exigeants des consommateurs du monde entier.

LA CAVE EST TOUJOURS OUVERTE AU PUBLIC avec la possibilité de faire vos achats directement.

L'AGROTOURISME

AGROTOURISME: 8 appartements parmi les vignobles, aménagés dans la ferme située en face de l'entreprise. Tous les appartements sont dotés de cuisine équipée et le prix de la location comprend le linge.

SALLE DE CONFÉRENCES: 220 m2 tranquilles et lumineux, offrant 99 places assises et équipés d'installation d'amplification, d'enregistrement et de projection. Nous y organisons des dégustations et des événements culturels ; sur demande, nous la louons pour des réunions.

GRANAIO VERDE: logé dans l'ancien grenier, il est le royaume d'Evelina Ricci Curbastro. Un magasin pittoresque et comblé de pièces d'antiquaires, ouvert au public toutes les après-midis du lundi au samedi de 15 à 19 heures.

ACINELLO: Un projet ad hoc pour l'école, un sympathique personnage qui accompagne les enfants à la découverte de la vitiviniculture et de leurs 5 sens.



LE MUSÉE



MUSÉE Agricole et du Vin, une réalité unique en Franciacorta, qui conserve, dans les dépendances de l'Entreprise Agricole Ricci Curbastro, des milliers d'objets témoins du travail agricole d'autrefois.

Inauguré en 1986, il est le résultat d'une activité méticuleuse de recherche réalisée par Gualberto Ricci Curbastro depuis plus de trente ans et qui se poursuit encore de nos jours.

Quatre salles, divisée par thèmes et qui peuvent être visitées sur réservation afin de pouvoir vous accompagner et vous raconter notre travail d'alors et d'aujourd'hui.



FRANCIACORTA

Après une première fermentation en cuve d'acier ou en fûts, au cours du printemps de l'année suivante, le tirage donne lieu à une lente fermentation secondaire en bouteille selon la méthode traditionnelle de la Franciacorta.

Après au moins 30 mois de maturation en contact avec les levures arrive le moment du dégorgement avec l'ajout de liqueur d'expédition de notre production et un affinement supplémentaire en bouteille pendant quelques mois.

Servir à 10° environ, dans un verre ample et élancé, comme le calice Franciacorta, pour en percevoir toute la vaste gamme des parfums.



DE GAUCHE À DROITE:

FRANCIACORTA DEMI SEC

Chardonnay et Pinot Blanc

Avec son dosage plus sucré, doux et moelleux, aimable et insinuant, il accompagne les hors-d'œuvre délicats, les flans et les soufflés; indiqué en fin de repas avec les desserts à base de pâte levée.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ « GUALBERTO »

Pinot Noir 70% Chardonnay 30%

Destiné à de longues maturations qui en exaltent la grande structure accompagnée d'une exceptionnelle douceur malgré son dosage sans sucres.



FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 60% Pinot Blanc 30%
Pinot noir 10%

Excellent comme apéritif, il peut accompagner tout le repas.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Chardonnay 50% Pinot Noir 50%
Toujours millésimé, il subit une maturation en bouteille de 40 mois au moins en contact avec les levures.

Au goût sec et décidé, il est destiné au consommateur exigeant.



FRANCIACORTA SATÈN BRUT

Chardonnay 100%

Le sommet de l'expression de la Franciacorta. Vinifié en fûts, il subit ensuite une maturation sur levures de 30 mois au mois et il se caractérise par une moindre pression en bouteille (max. 5 atm). D'une couleur jaune paille avec des notes fruitées et mûres, il accompagne tout le repas. Idéal avec le poisson et les mets délicats.

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT

Pinot Noir 80% Chardonnay 20%
Dans une bouteille blanche et satinée pour mieux en percevoir la couleur, il est ample et persistant à l'odorat, frais et plein au goût; robuste, il peut aussi accompagner les saveurs prononcées.



CURTEFRANCA BLANC

Chardonnay 60% Pinot Blanc 40%.

Sec, frais, vin nerveux subtil mais solide.

CURTEFRANCA ROUGE

Cabernet Franc et Carménère 40%,

Cabernet Sauvignon, Barbera, Merlot (20% chacun).

Élégant, savoureux au bouquet sain et bien déclaré.

VIGNA BOSCO ALTO - Chardonnay 100%

Fermentation en fûts de rouvre de 225 l.

Affinement en bois pendant une année. Parfums de bois brûlé et odeurs délicates de vanille; moelleux mais d'une structure complexe.

VIGNA SANTELLA DEL GRÖM

Cabernet Franc et Carménère 40%,

Cabernet Sauvignon, Barbera, Merlot (20% chacun).

Après 18 mois en fûts, il subit un affinement supplémentaire d'une année en bouteille. D'une couleur foncée rouge rubis, ample et soyeux au palais, il démontre finesse et continuité gustative.





IGT SEBINO PINOT BLANC

Bonne acidité, frais et aux notes minérales; aux parfums de prune et de fleurs blanches, lumineux.

IGT SEBINO ROSSO - Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Jeune et intrigant, à boire également frais en été.

IGT SEBINO PINOT NOIR Maturation en fûts pendant plus de 18 mois. Délicatement tannique, il a tendance à devenir plus moelleux et captivant avec l'âge.

IGT SEBINO BROLO DEI PASSONI - 100% Chardonnay. Soumis à passerillage naturel selon les traditions locales. D'une couleur jaune doré, aux parfums pleins et persistants; doux mais non sirupeux. Idéal avec les fromages à pâte persillée ou affinés, le foie gras ou les gâteaux secs.

RICCI CURBASTRO BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE
Mousseux Chardonnay et Pinot Blanc.

15 mois de maturation sur levures.





RICCI CURBASTRO

Franciacorta

**AZIENDA AGRICOLA
GUALBERTO RICCI CURBASTRO & FIGLI**

I - 25031 CAPRIOLO (BS)
Villa Evelina - Via Adro, 37 - ITALY
Tel. +39 030 736094
Fax +39 030 7460558
www.riccicurbastro.it
E-mail: agrit@riccicurbastro.it

