



# RICCI CURBASTRO

*Franciaorta*

---

GOSPODARSTWO ROLNE

MUZEUM

AGROTURYSTYKA

NASZE WINA

## GOSPODARSTWO ROLNE

Ricci Curbastro to rodzina o wielowiekowych tradycjach rolnych, prowadząca gospodarstwa Lugo di Romagna (prowincja Ravenna), Rontana di Brisighella (prowincja Ravenna) Capriolo in Franciacorta (prowincja Brescia).

Ostatnie z wymienionych gospodarstw wytwarzało wino butelkowane już w XIX wieku, jak mówią etykiety z 1885 r. zachowane do naszych czasów. W 1967 r., roku utworzenia D.O.C. Franciacorta, Gualberto Ricci Curbastro przekształcił gospodarstwo w nowoczesne przedsiębiorstwo produkujące wino.

Z 32 ha powierzchni gospodarstwa 27 ha przeznaczono pod uprawę winorośli, zgodnie z surowymi zasadami nowoczesnego winiarstwa i zaleceniami Konsorcjum Win Franciacorta, do którego gospodarstwo należy od początku swojego istnienia.

WINIARNIA, w której fermentują i powoli dojrzewają wina Franciacorta DOCG znajduje się w podziemiu rozległego, wielowiekowego parku, gdzie stoi Villa Evelina. Winifikacja przebiega pod okiem dwóch enologów: Alberto Musattiego i Riccardo Ricci Curbastro, tworzących zespół doświadczonych producentów wina przeznaczonego dla coraz bardziej wymagających podniebień smakoszy z całego świata.

WINIARNIA JEST OTWARTA DLA KLIENTÓW – prowadzi sprzedaż bezpośrednią.

## AGROTURYSTYKA

AGROTURYSTYKA: wśród winorośli znajduje się 8 apartamentów w zagrodzie na wprost gospodarstwa. Wszystkie mają kuchnię z pełnym wyposażeniem oraz komplety pościeli.

SALA KONFERENCYJNA: 220 m<sup>2</sup> jasnej, spokojnej przestrzeni z 99 miejscami siedzącymi, urządzeniem do powiększania, nagrywania i projekcji.

Tutaj organizuje się degustacje i imprezy kulturalne. Na zamówienie można zorganizować spotkanie.

ZIELONY SPICHLERZ: mieszczące się w starym spichlerzu królestwo Eveliny Ricci Curbastro. Uroczy sklepik pełen antyków, otwarty od poniedziałku do soboty w godzinach 15-19.

ACINELLO: tymczasowy projekt dla szkół. Sympatyczny pracownik oprowadza dzieci, które uczą się o produkcji wina i poznają lepiej swoje pięć zmysłów.



Franciacorta



MUZEUM rolne i вина to wyjątkowe miejsce w rejonie Franciacorta. W budynkach gospodarstwa rolnego Ricci Curbastro zgromadzono tysiące przedmiotów używanych w pracach rolnych dawnych czasów. Otwarte w 1986 r. muzeum jest owocem skrupulatnych poszukiwań Gualberto Ricci Curbastro, które rozpoczął ponad 30 lat temu i które nadal kontynuuje.

Cztery podzielone tematycznie sale można zwiedzać po wcześniejszym mówieniu. Oprowadzimy Was i opowiemy o naszej pracy dawniej i dziś.



## FRANCIACORTA

---

Po pierwszej fermentacji w stalowych zbiornikach lub beczkach, na wiosnę następnego roku rozpoczyna się kolejna, wolna fermentacja w butelkach, zgodnie z tradycyjną metodą wytwarzania Franciacorta.

Po co najmniej 30 miesiącach dojrzewania w drożdżach wino przelewa się, dodając syrop naszej produkcji; następnie znów spędza ono kilka miesięcy w butelkach. Podaje się w temperaturze ok. 10°, w szerokim i wysokim kieliszku, np. specjalnym kieliszku do Franciacorta, aby wydobyć szeroką gamę zapachów.



### OD LEWEJ DO PRAWEJ:

#### FRANCIACORTA PÓŁWYTRAWNE

Chardonnay i Pinot Bianco

Dzięki większej ilości cukru – półsłodkie, łagodne, o zdecydowanym smaku, najlepiej pasuje do delikatnych przystawek: flanów i sufletów; przeznaczone jako dodatek do ciast drożdżowych.

#### FRANCIACORTA NIE DOZOWANE "GUALBERTO"

Pinot Noir 70% Chardonnay 30%

Przeznaczone do długiego dojrzewania, które wydobywa jego bogatą strukturę połączoną, mimo braku dodatku cukru, z wyjątkową łagodnością.



---

#### FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 60% Pinot Blanc 30%  
Pinot Noir 10%

Doskonałe jako aperitif, może być  
podawane do obiadu.

#### FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Chardonnay 50% Pinot Nero 50%  
Zawsze z określonego rocznika,  
Dojrzewa w butelkach przez co  
najmniej 40 miesięcy, w drożdżach.

Wytrawny, zdecydowany smak  
przeznaczony dla wymagających  
smakoszy.



#### FRANCIACORTA SATÈN BRUT

Chardonnay 100%

Pełnia smaku Franciacorta.

Poddane winifikacji w drożdżach  
przez co najmniej 30 miesięcy;  
charakteryzuje je mniejsze ciśnienie  
w butelkach (maks. 5 atm.). Ma  
słomkowo-żółty kolor z silnymi nutami  
owocowymi. Pasuje do wszystkiego.  
Idealne do ryb i delikatnych dań.

#### FRANCIACORTA ROSÉ BRUT

Pinot Nero 80% Chardonnay 20%  
W białej matowej butelce, która  
lepiej uwydatnia jego barwę; o  
szerokim i silnym aromacie oraz  
świeżym, pełnym smaku; mocne,  
najlepiej pasuje do potraw o równie  
intensywnych smakach.



#### CURTEFRANCA BIANCO

Chardonnay 60% Pinot Blanc 40%.

Wytrawne, świeże, o delikatnym, ale trwałym smaku.

#### CURTEFRANCA ROSSO

Cabernet Franc i Carmenère 40%,

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

Eleganckie, o zdecydowanym smaku i wyraźnym aromacie.

#### VIGNA BOSCO ALTO - Chardonnay 100%

Fermentuje w dębowych beczkach o pojemności 225

l każda. Leżakuje w drewnianych beczkach przez rok.

Ma zapach palonego drewna i delikatną nutę wanilii; łagodne, jednak o złożonym smaku.

#### VIGNA SANTELLA DEL GRÖM

Cabernet Franc i Carmenère 40%,

Po 18 miesiącach dojrzewania w drewnianych beczkach, leżakuje jeszcze rok w butelkach. Ma

głęboki rubinowy kolor; jest jedwabiste dla podniebienia, subtelne, o trwałym smaku.





#### IGT SEBINO PINOT BIANCO

Kwaskowe, Świeże, z nutami mineralnymi, o zapachu śliwek i białych kwiatów.

IGT SEBINO ROSSO - Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%  
Młode i intrygujące; doskonałe zimne do picia latem.

IGT SEBINO PINOT NERO Dojrzewa w beczkach przez ponad 18 miesięcy. Delikatnie taninowe, z wiekiem staje się łagodniejsze.

IGT SEBINO BROLO DEI PASSONI - 100% Chardonnay. Poddawane wysychaniu zgodnie z lokalną tradycją. Ma złocisty kolor, zdecydowany pełny aromat; słodkie, ale nie syropowe. Idealne z serami pleśniowymi lub dojrzalymi, foie gras i suchymi ciastami.

#### RICCI CURBASTRO BRUT METODO TRADIZIONALE

Spumante Chardonnay i Pinot Blanc.

Dojrzewa w drożdżach przez 15 miesięcy.





# 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](http://www.riccicurbastro.it)  
E-mail: [agrit@riccicurbastro.it](mailto:agrit@riccicurbastro.it)

