



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it
www.riccicurbastrolounge.eu

Franciacorta Extra Brut MUSEUM RELEASE



L'Azienda Agricola Ricci Curbastro presenta ai propri appassionati consumatori vini Franciacorta che giungono alla sboccatura dopo un numero di anni di maturazione in cantina sui lieviti superiore (dai sei ai sette, otto anni) a quanto è normale per la cantina stessa.

Per dare maggiore visibilità a queste partite è stato coniato il marchio Museum Release, o MR, un nome, una sigla, un simbolo che identifichino al meglio queste speciali partite di Franciacorta.

Il marchio, MR Museum Release coniuga nella sigla un paio di caratteristiche abbastanza uniche della nostra azienda: il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro perché è una delle nostre peculiarità: un museo in cantina, la storia di ieri e di oggi a stretto contatto in un unicum straordinario; la capacità dei Franciacorta Ricci Curbastro di attraversare il tempo

mantenendo intatte quelle caratteristiche di mineralità e freschezza che tanto li hanno fatti apprezzare sul mercato.

Il tempo è uno degli ingredienti principali di questi Franciacorta, capace di conferirgli una personalità unica.

UVE: Chardonnay 50%,
Pinot Nero 50%

CICLO PRODUTTIVO: maturazione in catasta sui lieviti per almeno 65 mesi (sette anni dalla vendemmia).

COLORE: paglierino carico, variabile con le diverse annate.

PROFUMO: intenso di nocciola e mandorle tostate, vaniglia, pasticceria al burro, poi ananas e agrumi canditi sullo sfondo.

SAPORE: polposa la bocca, di sottile freschezza, equilibrata e dalla lunga persistenza minerale.

GASTRONOMIA: versatile, da gustare su un intero menu a base di pesce.

