



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

www.riccicurbastro.it
www.riccicurbastrolounge.eu

Curtefranca Bianco D.O.C. *Vino Biologico*



Curtefranca è la nuova DOC che sostituisce il Terre di Franciacorta. Il cambio di nome di questa storica Denominazione elimina due problemi: Terre di Franciacorta era un nome troppo lungo e comunque sempre legato a Franciacorta il che faceva del Terre un figlio minore del Franciacorta. Con un nome tutto suo (Curtefranca è il nome latino della zona) crediamo potrà darci ancora tante soddisfazioni e, soprattutto, dimostrare di essere un adulto, la doc è del 1967 una delle prime in Italia capace di vivere una propria brillante storia.

Prodotto dal 1967, primo anno della Denominazione, già nel 1979 vinceva l'Oscar della Cucina Italiana, premio ripetuto nel 1982, tre volte premiato al Concorso Nazionale Douja d'Oro nel 1982,1983,1984.

Disponibile nel formato:
0,75 l. (bottiglia)

UVE: Chardonnay 60-70%, Pinot Bianco 30-40%.

VIGNETI: Franciacorta (BS) nei comuni di Capriolo e Iseo.

PRODUZIONE: circa 10 tonnellate ad ettaro con una resa del 68%.

CICLO PRODUTTIVO: alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio fa seguito, in primavera, l'imbottigliamento.

COLORE: giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini, brillante.

PROFUMO: delicato elegante, persistente ed intenso con fini sentori di frutta fresca.

SAPORE: secco senza asperità, gradevole freschezza sottolineata da una vena acidula, nerbo sottile ma saldo.

GRADAZIONE: 11.5% - 12% vol.

CONSERVAZIONE: in ambiente asciutto e fresco, meglio se coricate.

INVECCHIAMENTO: da bersi giovane, tuttavia matura bene fino a 2 o 3 anni dalla

vendemmia regalando complessità da esplorare.

SERVIZIO: servire a 10° C in calici alti ed ampi.

GASTRONOMIA: adatto per antipasti leggeri, primi piatti delicati, pesce, carni bianche e formaggi freschi.



**Dalla vendemmia 2018
vino biologico**