



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.ricciurbastro.it
www.ricciurbastrolounge.eu



Franciacorta Demi Sec

Difficile spiegare in italiano il concetto di "mezzo secco" molto meglio pensare positivamente ad un bicchiere "mezzo pieno" e quindi ad un "mezzo dolce". Ecco il Demi Sec dal gusto morbido ed abboccato che lo rende morbido e suadente. Prodotto dal 1989 già nel 1996 otteneva 88/100 sulla Guida I vini di Veronelli.

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

UVE: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%.

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

CICLO PRODUTTIVO: alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, fa seguito, in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale della Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per almeno 20 mesi (totale dalla vendemmia 28 mesi). Lo sciroppo di dosaggio, prodotto con i nostri vini e zucchero di canna, gli apporta un residuo zuccherino di circa 40-45 g/litro, il Demi Sec appunto.

COLORE: giallo paglierino. Spuma ricca ed abbondante con un fine perlage.

PROFUMO: leggermente floreale, eleganti note di frutta matura.

SAPORE: morbido ed abboccato per via del maggior dosaggio zuccherino.

GRADAZIONE: 12,5% vol.

CONSERVAZIONE: coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.

SERVIZIO: servire a 10° C, meglio se in un secchiello con acqua e ghiaccio, stappando la bottiglia al momento del servizio ed utilizzando bicchieri slanciati e non troppo stretti.

GASTRONOMIA: antipasti delicati, flan e soufflé. Indicato a fine pasto con formaggi freschi a pasta molle, dolci lievitati e secchi, macedonie e crostate di frutta.