



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

www.riccurbastro.it
www.riccurbastrolounge.eu

Sebino I.G.T. Brolo dei Passoni



Tutto in questo vino da dessert vuole ricordare le antiche tradizioni enologiche della famiglia Ricci Curbastro a cominciare dal nome: BROLO è parola medioevale che indica il vigneto ed il frutteto di casa, il più preziosamente custodito, riparato da quei muri di sassi che caratterizzano la nostra Franciacorta, una vigna così piccola da assomigliare ad un orto con il quale condivide anche gli alberi da frutto: ciliegi, olivi, giuggoli, pruni. Il nome PASSONI ricorda, ed è ancora presente come toponimo sulle carte dell'Istituto Geografico Militare, quell'Antonio Passoni, nostro antenato, che intorno al 1860 costruì la villa ancor oggi al centro del brolo e di un vasto parco. Anche l'etichetta è ispirata da Antonio Passoni, rielaborata tra quelle, ancora oggi conservate, con cui nel 1880 "firmava" le bottiglie prodotte dalle proprie vigne probabilmente per il consumo familiare. Prodotto dal 1989, molti i successi di critica, quello a cui siamo più affezionati nel 1997 con Gualtiero Marchesi che in Gran Gourmet lo abbinò al Foie Gras Périgord in un omaggio ad Escoffier.

UVE: 100% Chardonnay.

VIGNETI: foglio 22, mappale 54 del comune di Capriolo (BS).

CICLO PRODUTTIVO: a perfetta maturazione lo Chardonnay viene raccolto e posto in cassette per sottostare ad un appassimento naturale. Questa antica tradizione era praticamente scomparsa nella nostra zona ma ampiamente documentata dalla tradizione orale (uva posta su graticci di canne) e dall'opera di Vincenzo Dandolo (1758-1819) "Dell'arte di fare, conservare e migliorare i vini del Regno..." una copia della quale è conservata anche nella biblioteca del nostro Museo Agricolo e del Vino. Durante l'appassimento l'uva subisce anche un leggero attacco di Botrytis cinerea o muffa nobile, che con la sua azione di metabolizzazione della buccia garantisce al vino aromi del tutto particolari. Tra la fine di novembre e dicembre l'uva viene sofficemente pressata ed il mosto ottenuto posto a fermentare in carati di rovere francesi, resterà nel legno per circa un anno prima dell'imbottigliamento cui segue

un ulteriore anno di affinamento.

COLORE: giallo dorato, intenso.

PROFUMO: fine, elegante, complesso, di buona persistenza, leggera nota di vaniglia, note fruttate molto morbide.

SAPORE: pieno, saporito, rotondità sottolineata dalla glicerina e dall'estratto (estratto secco netto 25.5 gr/l), dolce ma non sciropposo.

GRADAZIONE: 14.5% vol. con residuo zuccherino del 3% vol. (45 gr/l).

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

SERVIZIO: stappare la bottiglia qualche minuto prima del servizio ad una temperatura di 12-14° C, utilizzando un bicchiere piccolo che si restringa verso l'alto per meglio apprezzare i profumi.

GASTRONOMIA: dolci di frutta o di mandorle, formaggi freschi saporiti o erborinati (gorgonzola), foie gras.

Disponibile nel formato:
0,50 l. (bottiglia)