



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccurbastro.it
www.riccurbastrolounge.eu



Sebino I.G.T. Pinot Bianco *Vino Biologico*

Profumi di susina e fiori bianchi, con una buona acidità che garantisce freschezza al palato e note minerali, una vena alcolica calda ed invitante. Dopo tanto "grigio" l'obiettivo è stupire con un vino bianco solare e primaverile, invitante come le dolci curve delle colline della Franciacorta. Tappo a vite modello Stelvin per un bere facile, a pranzo fuori o in casa, anche in formato mezza bottiglia, la giusta quantità e praticità nella vita frenetica dei nostri giorni. L'etichetta? Come il vino è un mix di storia e innovazione che vi invitiamo a scoprire.

Disponibile nei formati:
0,375 l. (1/2 bottiglia)
0,75 l. (bottiglia)
Tappo a vite modello Stelvin.

UVE: Pinot Bianco 100%.

VIGNETI: Franciacorta (BS) nel comune di Capriolo.

TERRENI: fluvio glaciali formati durante l'ultima glaciazione (wurmiana), debolmente ondulati con scheletro ghiaioso, ciottoloso, sabbioso, calcareo, moderatamente profondi con ottimo drenaggio; pietrosità localmente molto elevata.

PRODUZIONE: media di 10 tonnellate ad ettaro con una resa massima in vino del 68%.

CICLO PRODUTTIVO: interamente vinificato ed affinato in vasche d'acciaio, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

COLORE: giallo paglierino scarico.

PROFUMO: profumi di susina e fiori bianchi selvatici (biancospino).

SAPORE: buona acidità che garantisce freschezza al palato e note minerali, vena alcolica calda e invitante.

GRADAZIONE: 11,5% vol.

SERVIZIO: servire a 10° C utilizzando calici ampi.

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



**Dalla vendemmia 2018
vino biologico**

