



**RICCI CURBASTRO**  
*Franciacorta*

[www.riccicurbastro.it](http://www.riccicurbastro.it)  
[www.riccicurbastrolounge.eu](http://www.riccicurbastrolounge.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**