



**RICCI CURBASTRO**  
*Franciacorta*

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



## Curtefranca Rosso D.O.C. Vigna Santella del Gröm

Der große Reichtum der Böden, die bei der Zonierung durch das Konsortium Vini di Franciacorta Anfang der 90er Jahre deutlich wurde, gab 1995 den Ausschlag für die Entscheidung, in die Produktionsregeln der DOC auch die Nennung der „Vigna“ einzufügen, gefolgt vom Lagennamen. Das gilt für jene Weine, die, neben der Erfüllung der analytischen Voraussetzungen und einer aufwendigeren Verarbeitung (höherer natürlicher Mindestalkoholgehalt, höheres Trockenextrakt, längere Verarbeitungszeit im Weinkeller), aus einer sorgfältigen Auslese der Trauben einer einzigen Rebanlage stammen. Das Wissen der Weinbauern um ihre besten Flächen verbunden mit der wissenschaftlichen Untersuchung haben so die Voraussetzungen für eine langsame Auslese der besten Lagen (Cru) der Franciacorta geschaffen. Die Herkunft des Namens „Gröm“ ist vorrömisch, aus keltischer Epoche und dies erklärt seine Schreibweise mit dem für das lateinische Alphabet unbekannten Trema. Produziert seit der Ernte 1983, ist seine erste begeisternde Rezension aus dem Jahre 1989 von Gino Veronelli im „Capital“.

**TRAUBEN:** Die Anteile sind circa Merlot 30%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 15%, Barbera 10%.

**REBANLAGEN:** Vigna Santella del Gröm in der Gemeinde Adro, Blatt 10, Karte 480, auf einer Fläche von 1,66 Hektar. Pflanzdichte 4500 Rebstöcke/Hektar, neu bepflanzt in 1992. Durchschnittliche Höhe bei 210 Metern ü. d. M.

**PRODUKTION:** circa 8 Tonnen pro Hektar mit einem Ertrag von 68%.

**PRODUKTIONSZYKLUS:** Kaltmaische für circa 4 Tage gefolgt von der Gärung bei kontrollierter Temperatur in großen, offenen Stahlbottichen. Anschließend verfeinert der Wein für mindestens 18 Monate in Holzfässern, bevor er abgefüllt wird und noch einmal ein weiteres Jahr in der Flasche reift.

**FARBE:** tiefes Rubinrot, klar und konsistent.

**DUFT:** intensiv, von extremer Finesse und Harmonie, mit balsamischen Noten und Noten reifer Früchte.

**GESCHMACK:** bestätigt die Nase, charaktervoll, komplex und seidig mit einer leichten

Akzentuierung des Cabernet; er zeigt auch hier Finesse und ein lang anhaltendes Mundgefühl, präsente Säure jedoch gut ein gebunden in die weichen Komponenten des Weins.

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol.

**LAGERUNG:** in einer trockenen und frischen Umgebung, am besten liegend.

**LAGERPOTENTIAL:** je nach Jahrgang bis zu 6 oder 7 Jahre ab der Ernte.

**SERVICE:** bei Zimmertemperatur um 18 °C in großen, bauchigen Gläsern servieren, dabei nur zur Hälfte füllen, um die beste Entwicklung des Geschmacks und des Duftes zu garantieren. Die Flasche mindestens eine Stunde vor dem Servieren öffnen.

**IN DER GASTRONOMIE:** begleitet er vortrefflich dunkles Fleisch, Schmorbraten, Haar- und Federwild, Wurstwaren und gereiften Käse.

Verfügbar im Format:  
0,75 l. (Normalflasche)