



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it
www.riccicurbastrolounge.eu

Franciacorta Extra Brut MUSEUM RELEASE



Der landwirtschaftliche Betrieb Ricci Curbastro präsentiert den leidenschaftlichsten Liebhabern seiner Franciacorta-Weine besondere Flaschen, welche das Degorgement erst nach zahlreichen Jahren (sechs bis sieben oder acht) der Reife auf den Hefen erreichen, und damit bei Weitem die normale Reifezeit der anderen Weine des Betriebes übersteigt. Um diesen Partien nun eine bessere Sichtbarkeit zu geben, wurde die Marke „Museum Release“ oder „MR“ geprägt: Name, Siegel und Symbol, um diese speziellen Chargen an Franciacorta-Weinen eindeutig zu identifizieren. Die Marke „MR Museum Release“ verbindet in seinem Signum gleich mehrere Eigenschaften, die unseren Betrieb ziemlich einzigartig machen: das landwirtschaftliche Museum und den Wein Ricci Curbastro, beide besonders in ihrer Art. Das Museum befindet sich direkt im

Weinbaubetrieb und zeigt die Geschichte von gestern und heute nebeneinander, in außergewöhnlicher und beispielloser Art und Weise, ein Unikum. die Fähigkeit der Franciacorta-Weine von Ricci Curbastro, die Zeit zu überdauern und dabei ihre Eigenschaften wie Mineralität und Frische beizubehalten. Es sind genau jene Eigenschaften, durch die sie vom Markt so geschätzt und anerkannt werden. All diese Weine sind eng mit der Tradition und dem Territorium verbunden und mit einer spannenden Geschichte im Gepäck. Sie reifen dank der Weisheit derjenigen, die sie schaffen, und behalten dabei ihre Lebendigkeit und Verve. Die Zeit ist eines der wichtigsten Accessoire dieser Franciacorta-Weine, denn sie allein ist in der Lage, den Weinen eine einzigartige Persönlichkeit zu verleihen.

TRAUBEN: Chardonnay 50%, Spätburgunder (Pinot Nero) 50%
PRODUKTIONSZYKLUS: Reife auf den Hefen in Flaschen im Stapel für mindestens 65 Monate (sieben Jahre ab der Ernte).
FARBE: volles Strohgelb, variabel in den unterschiedlichen Jahrgängen.
DUFT: intensiv nach Haselnüssen und gerösteten Mandeln, Vanille, Buttergebäck, dann Ananas und kandierte Zitrusfrüchte im Hintergrund.
GESCHMACK: markig im Mund, mit feiner Frische, ausgewogen und mit langem mineralischen Nachhall.
IN DER GASTRONOMIE: vielseitig einsetzbar, auch zu einem ganzen Menü auf Fischbasis.