



**RICCI CURBASTRO**  
*Franciacorta*

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

## Franciacorta Demi Sec



Schwierig das Konzept eines „Halbtrockenen“ zu erklären, besser ist es, positiv an ein halb volles Glas zu denken. Hier also der Demi sec mit zartem und lieblichem Geschmack, der ihn cremig und verführerisch macht. Produziert seit 1989, erhielt dieser Wein bereits 1996 die Punktzahl 88 von 100 im Weinführer „I vini di Veronelli“.

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

**TRAUBEN:** Chardonnay 60%,  
Weißburgunder 40%.

**REBANLAGEN:** Franciacorta (BS) in den  
Gemeinden Capriolo und Iseo.

**PRODUKTIONSZYKLUS:** auf die Gärung bei  
kontrollierter Temperatur in Stahlwannen folgt  
im Frühling die Tirage und der Beginn der  
langsamen, zweiten Gärung in der Flasche nach  
der traditionellen Methode der Franciacorta.  
Die Flaschen verbleiben liegend im Stapel für  
mindestens 20 Monate (insgesamt 28 Monate  
nach der Ernte).

Die Versanddosage, die aus unseren Weinen  
und Rohrzucker hergestellt wird, erzeugt einen  
Restzuckergehalt von circa 40-45 g/l, einen  
Demi sec eben.

**FARBE:** strohgelb, fester und üppiger  
Schaumkranz mit feiner Perlage.

**DUFT:** leicht floral, elegante Noten reifer  
Früchte.

**GESCHMACK:** samtig und lieblich dank seiner  
höheren Zuckerdosierung.

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

**LAGERUNG:** liegend, im Dunkeln, in einer  
trockenen und frischen Umgebung.

**SERVICE:** bei 10 °C servieren und die Flasche  
am besten in einem Sektkübel mit Wasser und  
Eis auf Temperatur halten. Direkt vor dem  
Servieren öffnen und in leicht bauchige und  
nicht zu schmale Gläser einschenken.

**IN DER GASTRONOMIE:** begleitet er leichte  
Vorspeisen, Flans und Soufflés. Am Ende des  
Mahls wird er zu frischem Weichkäse,  
trockenem Hefegebäck, Obstsalaten sowie  
Mürbeteigkuchen mit Obst empfohlen.