



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it
www.riccicurbastrolounge.eu

Sebino I.G.T. Pinot Bianco



Der Duft nach Pflaumen und weißen Blumen mit einer angenehmen Säure, die Frische am Gaumen garantiert, mineralische Noten und eine warme und einladend alkoholische Ader. Nach soviel „grau“ ist das Ziel, mit einem sonnigen und frühlingshaften Weißen zu überraschen, der einladend ist, wie die sanften Kurven der Hügel in der Franciacorta. Den Wein mit Stelvin Schraubverschluss für ein „Easy-Drinking“ zum Mittagessen im Freien oder zu Hause gibt es auch in der halben Flasche und damit in einer praktischen Größe für das frenetische Leben unserer Tage. Das Etikett? Wie der Wein ist es ein Mix aus Geschichte und Innovation und lädt zum Entdecken ein.

Verfügbar in den Formaten:
0,375 l. (1/2 Flasche)
0,75 l. (Normalflasche)
Stelvin Schraubverschluss.

TRAUBEN: Weißburgunder 100%.

REBANLAGE: Franciacorta (BS) in der Gemeinde Capriolo.

BÖDEN: geformt durch das Gletschereis während der letzten Kaltzeit (Würm-Kaltzeit), leicht gewellt mit kieshaltigem Gerüst, steinig, kalkhaltig, mäßig tief mit ausgezeichneter Drainage-Fähigkeit; die Steindichte ist stellenweise sehr hoch.

PRODUKTION: durchschnittlich 10 Tonnen pro Hektar mit einem maximalen Ertrag in Wein von 68%.

PRODUKTIONSZYKLUS: vollständig im Stahl vinifiziert und gereift, wird er im Frühjahr nach der Ernte abgefüllt.

FARBE: helles Strohgelb.

DUFT: nach Pflaumen und weißen, wilden Blumen (Weißdorn).

GESCHMACK: angenehme Säure, die Frische am Gaumen garantiert, mineralische Noten und eine warme und einladend alkoholische Ader.

ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol.

SERVICE: bei 10 °C in weite Gläser servieren.

IN DER GASTRONOMIE: passt er zu leichten Vorspeisen, delikaten ersten Gängen, zu Fisch und hellem Fleisch.