



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.ricciurbastro.it
www.ricciurbastrolounge.eu

Sebino I.G.T. Rosso



Ein Wein, der auf den Bedarf antwortet, einen jungen und intriganten Roten zu trinken, auch gekühlt im Sommer als Alternative zu Weinen, die zu viel im Fitnessstudio waren und muskulös und tanninreich sind und damit wenig zu einem normalen Arbeitstag passen. Es gibt ihn auch in halben Flaschen mit Stelvin Schraubverschluss für ein „Easy-Drinking“ zum Mittagessen im Freien oder zu Hause, auch nur zu zweit, die richtige Menge für das frenetische Leben unserer Tage.

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

TRAUBEN: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.

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: intensives Rubinrot.

DUFT: nobel, komplex mit einer Aromenfülle roter Früchte.

GESCHMACK: frisch, mild und angenehm.

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

SERVICE: bei einer Temperatur von 16 °C

in Rotweingläsern servieren, im Sommer kann er auch frisch serviert werden (12° C).

IN DER GASTRONOMIE: ist er der ideale Begleiter zu Pasta-Gerichten, Fleisch als Carpaccio und in Salaten.