

GIORNALE DI BRESCIA

ANNO 67 - N. 149 - Euro 1,20

GIOVEDÌ 31 MAGGIO 2012

www.giornaledibrescia.it 030.37901

Premi Oscar per il Franciacorta di Ricci Curbastro



■ Il miglior spumante italiano che è stato premiato lunedì con l'Oscar del vino è il Franciacorta Dosaggio Zero «Gualberto» dell'azienda agricola Ricci Curbastro di Adro. Si tratta di un non dosato riserva che ha riposato sui lieviti 60 mesi e che ha impressionato per la grande freschezza che unisce alla stoffa da grande vino.

A ricevere il premio da Franco Maria Ricci, in una scenografica serata all'Hotel Cavalieri Hilton di Roma che ha organizzato la 14a edizione del Premio Internazionale del Vino, organizzato da Bibenda AIS nel corso della serata di lunedì c'era Riccardo Ricci Curbastro ha commentato la vittoria sottolineando come sia la vittoria di tutta la Franciacorta che ormai esprime una categoria a se stante nel mondo enologico italiano e dedicato l'Oscar a suo

padre Gualberto e tutti i dipendenti della Ricci Curbastro.

Non è una sorpresa. L'azienda Ricci Curbastro bisca il successo del 2003 con il Franciacorta Satèn Brut e il ritorno ai tre bicchieri del Gambero Rosso. A contendere il premio a Ricci Curbastro c'erano altri due Franciacorta: l'extra brut riserva 2005 La Montina e il Non dosato Sublimis 2005 di Uberti. Sul podio con vino innovativo anche Barone Pizzini che ha dovuto cedere il passo a cantine Ceci nella categoria. Il grande livello della manifestazione è confermato dalla vittoria dello Champagne Dom Perignon Enotheque che è un "mostro sacro" della tipologia.

Nella fotografia Riccardo Ricci Curbastro mentre riceve il premio dell'Oscar 2012