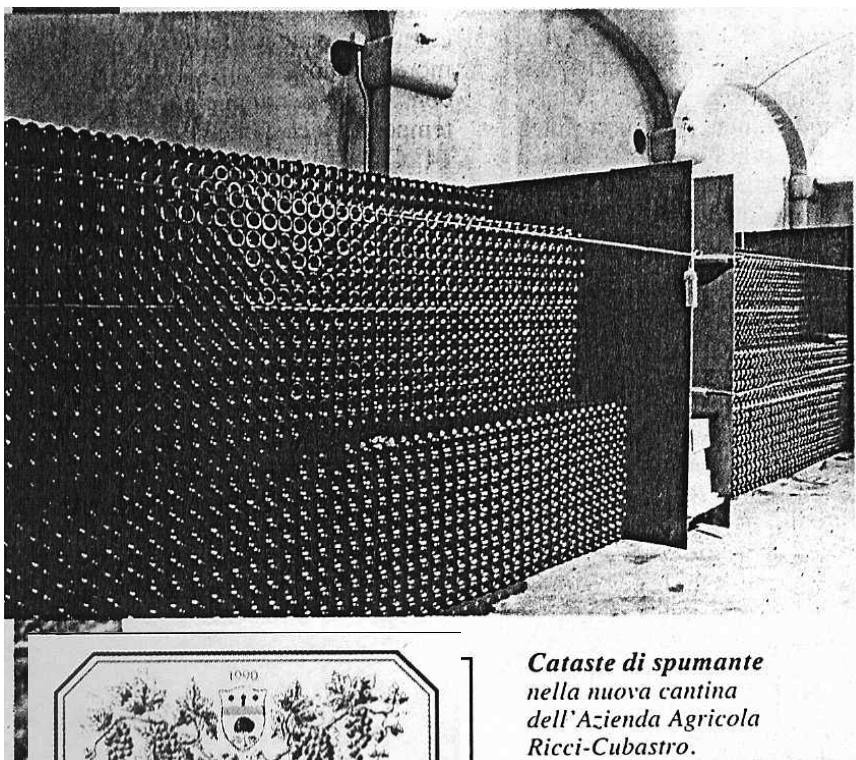


Cucina Naturale, Aprile 1992, "La Franciacorta. Possiamo parlare di una Champagne italiana? Forse si"

di Carlo Ravanello

"...sono insomma le famiglie, vecchie e nuove, la spina dorsale di questa micro realtà produttiva che ha dell'incredibile. Consentitemi il paragone: là i Moët-Chandon, i Ponsardin, i Pommery, i Piper-Heidseck, i Mumm, i Terrier-Jouët, i Taittinger, ecc.; qua i Berlucchi, i Ricci Curbastro, i Clementi-Zanella, i Moretti, i Rovetta-Rabotti, i Barboglio-Barzanò...

Dei Ricci Curbastro abbiamo gustato con vero piacere il "Brolo dei Passoni", un vino passito dolce ottenuto da uve Chardonnay lasciate appassire naturalmente per circa un mese. Il risultato è un vino profumato, pieno, dolce ma non sciropposo: di una dolcezza proporzionata al profumo e alla struttura..."



*Cataste di spumante
nella nuova cantina
dell'Azienda Agricola
Ricci-Cubastro.*



50 cl e 43% vol.
Indirizzo: Azienda Agricola Ricci Curbastro & Figli - Capriano d'Isola
EQUI DISPENDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE