

I viaggi di Repubblica, 7 Maggio 1998, “Esclusivo Franciacorta spumante d’eccellenza”

di Carlo Cambi

“Chiamatelo soltanto Franciacorta: se ne fa brut, satèn , extrabrut, demisec, millesimato e rosè. E’ un vino unico. Nasce da vigne-giardino adagiate sulle colline bresciane e ci trovate dentro il pinot nero (vinificato in bianco) vigoroso, i suadente chardonnay, talvolta il robusto pinot bianco. La cura dei lieviti, la vinificazione per cuveé, la fermentazione e l’elevazione in piccoli carati di legno, l’affinamento lungo in bottiglia ne fanno una perla rara che nasce in una zona d’eccellenza... La presa di spuma fu codificata ne ‘500 dal cerusico Conforto: il metodo franciacorta è esclusivo. Così spilla un vino da tutto pasto: non c’è piatto che non si accompagni (si esalti) con un Franciacorta. La spuma è ricca lunghissima; il gusto, pieno, armonico, intenso. Una gioia.”

**Ricci Curbastro Franciacorta Satèn Brut
Bel lavoro di legno e lieviti**

Grande cura nella fermentazione in piccoli legni e nella rifermentazione in bottiglia per ottenere un brut molto equilibrato. E’ questa l’impronta della Ricci curbastro che fa un vino “sottile” e persistente.