

Gambero Rosso, Dicembre 1999, Buone bollicine

a cura di Fabio Rizzari e Marco Sabellico

“Eccoci alla scelta dello spumante della fine d’anno. La selezione prende in considerazione solo le bollicine elaborate col metodo classico , ma è davvero ricca ed esauriente. Il meglio di quanto abbiamo assaggiato in un anno di lavoro, di degustazioni, di viaggi e di visite delle cantine. LA Franciacorta fa la parte del leone...Non è un caso. E’ la zona dove più si è lavorato, dove si è cercato, anche a livello collettivo, di ottenere il massimo dal terrore...Un’impresa non facile ma che sembra ormai coronata dal successo...”

Ricci Curbastro Franciacorta Satèn 86/100

Siamo convinti sostenitori del Satèn, una tipologia che si sta rivelando centrale nella definizione dello stile del Franciacorta. E’ un vino morbido, rotondo, ideale a degustare da solo come compagno eccellente a tavola. Doti queste che ritroviamo anche in quello della Ricci Curbastro di Capriolo.

Ha un bel colore paglierino brillante percorso da un riflesso verdolino, e mette in mostra un perlage di grande finezza. Al naso si apre su toni morbidi di frutta bianca matura e vaniglia quasi dolci, e al palato è piano, grasso, strutturato. Ha un bel tono asciutto e fresco che vira su gradevoli toni amarognoli e boisé nel finale.