



Il Sommelier italiano, n.52 Settembre-Ottobre 2003, Top Ten

Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro

“Ottenuto da sole uve Chardonnay, questo Satèn Brut è da anni stabilmente ai vertici della produzione di qualità dell’intero territorio della Franciacorta. Con 36 mesi di maturazione sui lieviti e 6 mesi di affinamento in bottiglia, il vino si presenta con un bellissimo colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi, brillante e dal perlage finissimo e persistente. Una leggera nota vanigliata apre l’ampio caratteristico ventaglio delle sensazioni , che vedono sentori agrumati di pompelmo e di frutti tropicali sfumature verso note delicate di miele e di crosta di pane. Ottima la corrispondenza gusto-olfattiva. In bocca è piacevolmente fresco e sapido, con una cremosa e vellutata morbidezza a equilibrare perfettamente tutte le sensazioni olfattive. Finale armonico, persistente e piacevolmente appagante...”