

Enogea, Ottobre-Novembre 2009, **Franciacorta, un aggiornamento**

di Francesco Falcone

“Ricci Curbastro, un Franciacorta Brut Rosé con i fiocchi, in fatto di personalità e di penetrazione, rappresenta il fiore all’occhiello di una proposta sempre molto centrata per la finezza della carbonica ed evoluzione aromatica. Franciacorta dal taglio contemporaneo che sanno conservarsi senza ansie: e l’ottimo Franciacorta Satèn 203 lo dimostra...”

Franciacorta Rosé Brut, 88/100, tra i tanti Rosé convenzionali, buoni giusto per i palati meno esigenti, ecco un’interpretazione da non perdere. Non tanto per la sua compattezza e definizione che pure non mancano, quanto per la sua capacità di crescere e svilupparsi nel bicchiere, superando prima una leggera riduzione e trovando poi un ricamo olfattivo raro nella tipologia.: arance rosse, salsedine, idrocarburi, frutti rossi schiacciati. Bene anche la bocca, continua, succosa, impeccabile in chiusura. Rosé sobrio e buonissimo.

Franciacorta Satèn Brut 2003, 88/100, da qualche anno un punto fermo della tipologia sia per costanza di rendimento sia per carattere, trova in questa edizione una delle performance più risolte. Al riparo dalle goffaggini di molti 2003 sviluppa una trama aromatica articolata e accattivante sul registro ossidativo/minerale (mare, scoglio, tracce empireumatiche) sfoggiando al contempo una bocca armonica, sinuosa, costruita con mestiere.