

Il Vino della settimana - Franciacorta Docg Dosaggio Zero Gualberto 2009 di Ricci Curbastro

on 29 Dicembre 2018. Pubblicato in [Il vino della settimana](#)



di Federico Letteri

Ricci Curbastro è uno dei nomi importanti della Franciacorta, denominazione della provincia di Brescia rinomata in tutto il mondo per la produzione di spumanti di alta qualità.

L'azienda si trova a Capriolo e copre una superficie di 32 ettari, di cui 27 e mezzo vitati. Il nucleo centrale è costituito da una serie di edifici situati all'interno del parco di Villa Evelina, dove trovano spazio la moderna cantina e il Museo Agricolo e del Vino, interessantissima e unica collezione di utensili e oggetti vari che testimoniano l'importanza che le attività agricole hanno avuto per questo territorio nel corso degli anni.



(La cantina)

(Riccardo e Gualberto Ricci Curbastro)

E' diretta oggi da Riccardo Ricci Curbastro, enologo laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie, figlio di Gualberto, uomo dai mille interessi che nel 1967, insieme ad altri dieci produttori, diede vita alla Doc Franciacorta. Una storia importante, dunque, ricca di tradizioni, ma anche uno sguardo sempre rivolto al futuro, al progresso nel segno dell'innovazione e della sostenibilità ambientale, cardini delle attività lavorative.

Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 200 mila. La gamma di etichette comprende le varie tipologie di Franciacorta e recentemente si è arricchita della linea Museum Release, fatta da spumanti con lunghi affinamenti sui lieviti che vanno da cinque a otto anni. Ci sono anche diversi vini fermi, sia bianchi che rossi. Abbiamo degustato il Franciacorta Docg Dosaggio Zero Gualberto 2009, spumante che riassume in sé tradizioni e stile di una famiglia che è sempre stata tra i protagonisti della Franciacorta. Non a caso porta il nome di Gualberto, figura chiave sia nella storia dell'azienda che in quella della denominazione. Viene prodotto dal 2004, sempre come millesimato.

E' fatto con uve Pinot Nero per il 70 per cento più un 30 per cento di Chardonnay. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata in vasche d'acciaio e in piccole botti di rovere. La spumantizzazione, eseguita secondo il metodo classico, inizia in primavera con il tiraggio. Il vino resta in affinamento sui lieviti per almeno cinque anni.



Dopo la sboccatura, le bottiglie riposano in cantina per qualche mese prima della commercializzazione. Il Gualberto 2009 è caratterizzato da un colore giallo dorato chiaro e da un perlage molto fine e persistente. Ha un naso intenso e complesso con profumi elegantemente armonizzati di frutta a polpa gialla, crosta di pane, nocciola e scorzette di agrumi candite. Segue un sorso fresco, secco, articolato e lungo, ben giocato tra tensione e struttura con le bollicine che accarezzano delicatamente il palato. Un Franciacorta davvero molto buono, adatto a pranzi e cene importanti, che sarà perfetto con primi piatti a base di frutti di mare, oppure con secondi di crostacei come scampi e aragoste o con pesci al forno.

Rubrica a cura di Salvo Giusino

Ricci Curbastro

Via Adro, 37 - Capriolo (Bs)

tel. +39 030 736094

info@riccicurbastro.it

www.riccicurbastro.it

IL VINO IN PILLOLE



Tappo: sughero agglomerato a due dischi

Gradazione alcolica: 12,5 %

Temperatura di servizio: 9-10°C

Bicchiere consigliato: calice a tulipano

con apertura

leggermente stretta

Quando berlo: da ora al 2022

Prezzo in enoteca: € 36