

L'OUTSIDER

RICCI CURBASTRO

Doc Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gröm

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,70

Azienda: Ricci Curbastro

Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro

Enologo: Andrea Rudelli, Riccardo

Ricci Curbastro, Annalisa Massetti

L'OUTSIDER

L'incontro tra passato (la storia, quando questa era terra da rossi e le uve eran quelle lombarde, Barbera in testa), presente (terra da bolle dallo skill ormai inequivoco, ma più in generale incarnazione di un'innovazione globale e riuscita, con l'adozione di vitigni certo non indigeni, ma perfettamente ambientati), e infine il futuro: che consiste nel raccordare il prima e il dopo per trarne nuova linfa e stimoli, senza perdere radici e memoria.

E non è strano che ciò accada al meglio in un'azienda innovatrice anche sul fronte del gusto (pioniera dei non dosati), ma poi custode in apposito museo di tradizione e stimmate locali. E che si sostanzi anche nella produzione curata di vini fermi: un Pinot Nero 100%, il bianco da Pinot Bianco (sentite il bel 2016) e questo Rosso da unica location (ma dalla palette variegata, che fonde appunto quel che era e quel che è) fermentato in acciaio, elevato 18 mesi in carati di rovere, dal profumo appena venato di ricordi boisé e bocca consistente, "tirata" dalla Barbera e marcata in fin di sorso dagli aromi dei Cabernet e del "cugino" del Franc, il Carmenère (un tempo scambiato qui per lui)..

