

IL PIACERE DELLA LETTURA <small>QN IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE</small>	Settimanale	Data	10-12-2016
		Pagina	27
		Foglio	1



Con Ricci Curbastro il Franciacorta è oro



CON il Natale alle porte l'atmosfera della città diventa speciale. Le strade illuminate si riempiono di gente impaziente di ultimare i propri acquisti, mentre in casa per giorni si pensa ai piatti più adeguati per il giorno della festa. E si pensa al vino. Franciacorta, naturalmente, nelle sue molteplici versioni: un capolavoro della spumantistica italiana da accostare a un intero menu.

DALLE bellissime vigne adagiate sulle colline bresciane arrivano le uve Chardonnay e Pinot Nero, quest'ultimo vinificato in bianco, ma anche Pinot Bianco che spesso regala un tocco di vigore in più. Tra i miei preferiti i Franciacorta di Riccardo Ricci Curbastro, uomo di grande classe che ha rivestito ruoli significativi, dall'associazione dei giovani produttori al Consorzio di Tutela di zona, fino all'attuale presidenza della

Federdoc, organismo che risolve i problemi delle denominazioni.

Nella cantina di Capriolo, dove non manca un curato agriturismo, un negozio di preziosi oggetti d'antiquariato e il bellissimo Museo del Vino, nascono spumanti ricercati come il Franciacorta Extra Brut Museum Release 2007 che matura a contatto con i propri lieviti per 7 anni.

Ha veste oro pieno, costellata di minuto perlage. Un naso seducente fatto di toni di pesca e agrumi, ma anche frutta esotica, arancia candita, nocciola e un tocco minerale che ne amplia lo spettro olfattivo. In bocca è ricco ed elegante, intriso di algida freschezza e stuzzicante sapidità, fino al lungo epilogo ancora su ricordi agrumati. Una vera gioia.

Franciacorta Extra Brut Museum Release 2007
Uve Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - Gr. 12,5%
Euro 35 prezzo medio in enoteca
Ricci Curbastro Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)
Tel. 030 736094 www.riccicurbastro.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.