



# RICCI CURBASTRO

## RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37 - Villa Evelina - 25031 Capriolo (BS) - Tel. 030 736094  
 Fax 030 7460558 - www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

Anno di fondazione: 1885

Proprietà: Gualberto Ricci Curbastro

Enologo: Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro

Totale bottiglie prodotte: 180.000

Ettari totali vitati di proprietà: 20 + 4 in affitto

Vendita diretta prevista: sì

Visite all'azienda: su prenotazione per gruppi

Come arrivarci: dalla A4 uscita di Palazzolo, proseguire in direzione Capriolo e dopo 1,5 km girare a destra per Adro.

La centenaria tradizione della famiglia Ricci Curbastro è testimoniata da etichette del 1885 tuttora conservate in azienda. Ancora oggi qui tutto viene curato in modo ottimale, in un'instancabile ricerca della qualità. La cantina è sempre aperta al pubblico ed è possibile visitare il Museo Agricolo e del Vino di proprietà di famiglia. I prodotti presentati per quest'edizione della Guida mostrano caratteristiche di altissimo livello. Pregevole la qualità di tutta la gamma e, non meno importante, il favorevole rapporto qualità-prezzo.

### FRANCIACORTA SATÈN BRUT 1996



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - € 27 - **Bottiglie:** 1.500 - Il colore spazia in modo inusuale tra il verdolino, il paglierino e il dorato. Naso eccellente e variegato. Si susseguono aromi di frutta esotica, fiori gialli, pistacchio e pane appena sfornato che rincorrono lievi sentori di vaniglia, miele e burro. Finissimo in bocca, morbido e con acidità

perfetta a creare un finale equilibrato, lunghissimo, squisito. Vinificazione e maturazione del vino-base in barrique. Maturazione per 72 mesi sulle fecce. Con coda di rosso farcita in crosta di pancetta.

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2000

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Gr.** 12,5% - € 17 - **Bottiglie:** 6.000 - Dorato con perlage fitto e fine. Il profumo è di eccezionale grazia. I sentori di mela, crosta di pane e fiori bianchi sono arricchiti da una base agrumata. La carezzevole stoffa del vino emerge accompagnata dalla briosa acidità. Durevole e piacevolissimo, il finale. Maturato per 42 mesi sulle fecce. A un soffio dai 5 Grappoli, sarà perfetto su tartine, canapè e rustici.

### FRANCIACORTA SATÈN BRUT

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - € 17 - **Bottiglie:** 25.000 - Paglierino con riflessi dorati. Ha un profumo dolce, fresco, a ricordare la mela, i fiori gialli, la pesca e il pane tostato. Al palato si ritrova tutta la purezza e la pulizia del gusto. Un vino delicatamente fruttato e minerale, morbido, ben fatto e in buon equilibrio. Vinificato in barrique. Maturato per 36 mesi sulle fecce. Per un intero menu di pesce.

### 2004 Franciacorta Satèn Brut

### SEBINO PINOT NERO 2000

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 12,5% - € 17 - **Bottiglie:** 3.000 - Rosso rubino con riflessi granato. Presenta un quadro olfattivo di frutti rossi, mora e confettura di amarena oltre a sfumature di tabacco scuro, pepe nero, sottobosco, ma schio e un accenno di goudron. La struttura è ricca, con tannini eleganti e una freschezza veramente rara. Finale complesso, speziato e di buon equilibrio. Vendemmia a Ottobre, vinificazione e maturazione in barrique per 18 mesi. Con tournedos allo speck.

### BROLO DEI PASSONI CHARDONNAY PASSITO 2001

**Tipologia:** Bianco Dolce Igt - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 14,5% - € 15 - **Bottiglie:** 3.000 - Giallo ambrato chiaro. Naso intenso e multiforme; emergono aromi orientaleschi di spezie e incenso a cui vanno ad aggiungersi sentori di cedro e miele di zagara su un fondo balsamico. In bocca è di moderata dolcezza, la ricchezza dell'acidità rilancia l'alcol e chiude in un finale agrumato, tostato e piacevolmente ammandorlato. Vinificazione e maturazione in barrique per 12 mesi. Sulla pastiera ma anche su formaggi erborinati.

### FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% - € 14

**TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA VIGNA BOSCO ALTO 2001**  
 Chardonnay 100% - € 10

**TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CURTEFRANCA 2002** - Cabernet Franc 35%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Barbera 20%, Nebbiolo 5% - € 6,50

**TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA 2003**  
 Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30% - € 6,50

### FRANCIACORTA DEMI-SEC

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% - € 13

**SEBINO 2002** - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50% - € 5,50

I GRAPPOLI	Bianco Rosato Rosso	PUNTEGGIO CORRISPONDENTE METODO A.I.S.
5	Vini dell'eccellenza	da 91 a 100
4	Vini di grande livello e spiccato pregio	da 85 a 90
3	Vini di buon livello e particolare finezza	da 80 a 84
2	Vini di medio livello e piacevole fattura	da 74 a 79

Abbiamo riportato a fondo pagina i nomi dei vini che nella precedente edizione - la 2004 - abbiamo premiato con i 5 grappoli