

Luca Maroni

LOMBARDIA



AZIENDA AGRICOLA RICCI CURBASTRO

Ricci Curbastro.

Villa Evelina di Capriolo è la sede e il cuore dell'azienda. Dimora di famiglia progettata nell'800 dall'architetto bresciano Antonio Tagliaferri, la villa è circondata da un grande parco con enormi alberi secolari: vi si trovano la cantina, scavata in profondità, dove viene effettuata la lenta maturazione dei Franciacorta DOCG, i rustici che ospitano il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro, e il Granaio Verde, piccola bottega di antiquariato. L'azienda produceva vini in bottiglia già dall'800: a trasformarla in una moderna impresa vitivinicola è stato Gualberto Ricci Curbastro nel 1967, anno di istituzione della DOC Franciacorta. La vinificazione è seguita dagli enologi Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro.

Az. Agr. Gualberto Ricci Curbastro & Figli Ss
Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS) - tel. 030736094 fax 0307460558 - info@riccicurbastro.it - www.riccicurbastro.com - Responsabili della produzione: Riccardo Ricci Curbastro (Titolare) - Anno di avviamento aziendale: 1885 - Vini prodotti: 12 - Bottiglie prodotte: 234.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 25 - Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: prevista - Visite all'azienda: possibili, con preavviso - Attività di agriturismo: prevista - Approvvigionamento campioni: forniti dal produttore

Terre di Franciacorta Rosso

Vigna Santella del Gröm 2003

85

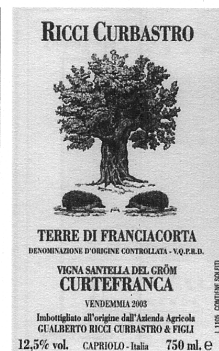
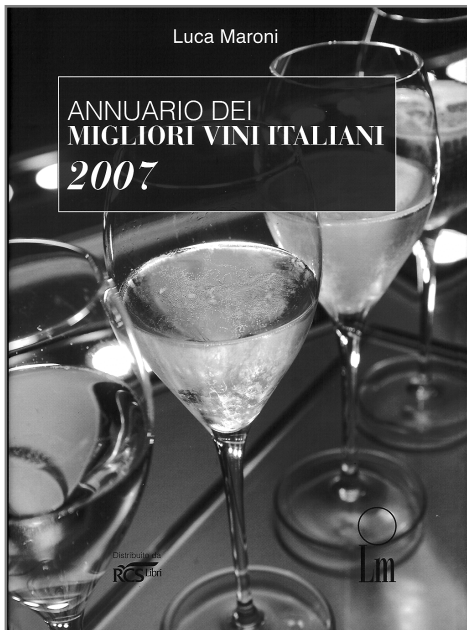
Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 27

Sensazioni: gran bel frutto in bordolese assetto: polpa di ribes, spezie balsamiche, ottima pulizia enologica esecutiva, qualificante fragranza residua. Impatta allora poco trasparente al colore, al profumo da subito risaltando tanto ben morbidamente orientato (l'olfazione profonda avverte la rotondità della sua polposità di frutto), quanto ben suadentemente netto. Gran concentrazione d'estratti che dona a questo morbido campione, sia intensità d'emissione, sia capacità di tenere negli anni. Il suo persistere lungo dopo la deglutizione, il suo svilupparsi sempre morbido, vivido nel suo futuro tempo.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 06-07-06 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: B - Prima annata di produzione: 1980 - Produzione media annuale bottiglie: 10.000 - Uve: Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 60% - Nome e superficie vigneto/i: Vigna Santella del Gröm 1,4 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Adro - Esposizione e altimetria: nord/sud 220 m s.l.m. - Tipo di terreno: fluvio glaciale, ghiaioso, sabbioso, calcareo con ottimo drenaggio - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 4.300 piante/ha - Età media delle viti: 15 anni - Resa uva e per cepo dedotta: 80 qli 1,86 Kg - Periodo vendemmia: fine settembre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio - Temperatura: 25/28°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: fasce di raffreddamento ad acqua - Durata: 10 giorni - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere francese - Capacità: 2,25 hl - Età: 2/3 anni - Durata passaggio: 18 mesi - Stabilizzazione del prodotto: /

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda

Guida dei Vini Italiani LM e/o www.lucamaroni.com



Le impressioni del produttore

Gröm, tutto in questa vigna parla di antiche tradizioni franciacortine. Il nome con la diresi di chiara origine celtica, la base del taglio con oltre il 40% di Cabernet Franc (in Francia chiamato anche Carmenère)... Primo vino prodotto in barriques nella nostra azienda. Oltre due decenni a "sperimentare" tecniche per salvaguardare il frutto ed allo stesso tempo garantire tannini eleganti. Il risultato? Provatelo, noi ne siamo orgogliosi.

Riccardo Ricci Curbastro