
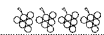




RICCI CURBASTRO


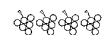
Via Adro, 37 - Villa Evelina - 25031 Capriolo (BS) - Tel. 030 736094
Fax 030 7460558 - www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it



Anno di fondazione: 1885 - **Proprietà:** Gualberto Ricci Curbastro
Enologo: Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro - **Bottiglie prodotte:** 234.000
Ettari vitati di proprietà: 21 + 4 in affitto - **Vendita diretta:** 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.



Il "pluridecorato" Franciacorta Satèn, nella versione 2001, salta il turno per via di un incremento della permanenza sui lieviti; gli altri gioielli aziendali non ci hanno fatto comunque sentire troppo un'assenza tanto significativa. In pole position il passito Brolo dei Passoni, dai sorprendenti profumi di erbe aromatiche e mascolina struttura. A seguire i due Franciacorta Brut, con la loro agile struttura e prolungata persistenza saranno compagni ideali per i piatti a base di crostacei o pesci grassi.



SEBINO BROLO DEI PASSONI PASSITO 2004 - Chardonnay 100%  
€ 16 (0,500) - Oro pieno. Naso davvero dilettevole, erbe aromatiche fra cui origano, timo e basilico, poi albicocca candita e resine. Bocca ben rifinita, cremosa, dolce ma non priva di decise componenti dure in sostegno. Lunga persistenza di miele ed erbe aromatiche. Un anno in legno. Incantevole sulla torta millefoglie.



FRANCIACORTA SATÈN BRUT - Chardonnay 100% - € 18  
Percorso da agili bollicine, schiude aromi di kiwi, nespoli e fiori bianchi, accompagnati da timbri erbacei. La minuta carbonica trova conferma all'assaggio, poi vispe sapidità e freschezza scuotono la struttura ricca delle percezioni olfattive. Legno e 30 mesi per la presa di spuma. Salmone al finocchietto selvatico.



FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2002 - Chardonnay 50%, Pinot Nero  
50% - € 18 - Animato da impetuosa carbonica, sciorina profumi che vanno dai fiori di camomilla agli agrumi, completati da un abbraccio di miele e frutta secca. Bocca assai fresca, giocata su struttura slanciata che ritrova nel "serioso" epilogo note di pompelmo e lime. Acciaio e 36 mesi sui lieviti. Scampi e mazzancolle alla griglia.



T. DI F. BIANCO CURTEFRANCA BOSCO ALTO 2004 - Chardonnay 100%  
€ 10 - Profumi di acacia, pesca, nocciola e percezioni smaltate. Assaggio ampio, cremoso, a lungo percorso dalle sensazioni olfattive. Barrique. Stocco alla calabrese.

SEBINO PINOT NERO 2001 - € 19,50 - Ben definiti e spassosi i profumi  
di prugna, rabarbaro, maraschino e goudron. Cremoso, con tannini fitti e finale ammandorlato; 18 mesi di legno. Pernici con lenticchie.

T. DI F. ROSSO CURTEFRANCA SANTELLA DEL GRÒM 2003  
Cabernet F. e S. 60%, Merlot, Barbera e Nebbiolo 40% - € 10 - Bel naso di visciola e viola. Bocca rotonda, articolata ma di sciolta beva. Barrique. Pollo e melanzane.

FRANCIACORTA BRUT - Chardonnay 60%, Pinot B. 30%, Pinot N. 10%  
€ 15 - Paglierino. Disposto su note di susina, mela, pompelmo e mandorla verde. Spuma piuttosto fitta, finale di mela e mandorla. Acciaio. Polpette di baccalà.

FRANCIACORTA DEMI-SEC - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%  
€ 13,50 - Richiama il glicine e la pesca matura. Al gusto è amabile e dotato di spuma gentile; chiusura onesta. Solo acciaio. Mignon alle albicocche.

T. DI F. BIANCO CURTEFRANCA 2005 - Chardonnay 60%, Pinot B. 40%  
€ 7 - Fruttato, sfumature floreali. Assaggio brioso; bene con il branzino arrosto.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2000

5 Grappoli/06

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia,
Ristoranti e Cantine d'Attrazione

2007

Associazione Italiana Sommelier