

Gambero Rosso®
 Slow Food Editore



vinid'Italia 2007




**COMPIE 20 ANNI
 LA GUIDA DEI VINI
 PIÙ FAMOSA
 NEL MONDO**

**2.206 PRODUTTORI
 16.000 VINI**

**282 TRE BICCHIERI
 25 TRE BICCHIERI
 NON DATI**

RONTANA
 VIA RONTANA, 50
 48013 BRISIGHELLA (RA)
 TEL. 030736094
 www.rontana.it














L'azienda romagnola, di proprietà dei Ricci Curbastro di Franciacorta, presenta un assemblaggio di cabernet, sangiovese e merlot di buona fattura: il Colle Torre Monte 2003 è di solida struttura, un po' evoluto ma comunque fresco. Fruttato e semplice il Sangiovese 2004, maturo e un po' molle il Col Mora 2003.

- Colle Torre Monte '03  5
- Colli di Faenza Sangiovese
 Col Mora '03  4
- Colli di Faenza Sangiovese '04  3

CAPRIOLO (BS)

RICCI CURBASTRO
 VIA ADRO, 37
 25031 CAPRIOLO (BS)
 TEL. 030736094
 www.riccicurbastro.it

Riccardo Ricci Curbastro dirige con piglio sicuro l'azienda di famiglia, che si estende per oltre trenta ettari, di cui venticinque sono di vigneto, e produce circa 230mila bottiglie l'anno, tra Franciacorta e vini del territorio. È proprio il Franciacorta nelle sue varie declinazioni al centro dell'interesse di questa maison familiare, e Riccardo ce ne fornisce un'interpretazione piuttosto personale, scevra da tecnicismi e da un'enologia "interventista", tesa piuttosto a valorizzare la tipicità e il territorio. Esemplare in questo senso è il Franciacorta Extra Brut '02, dal bel colore paglierino carico dai riflessi dorati, che al naso si apre ricco e complesso su note di lieviti e pasticceria da forno, frutta ben matura e ancora note floreali che virano infine su una fresca reminiscenza d'agrumi. Al palato è ampio e ben articolato, di solida struttura, polposo nei toni di frutto e sorretto da una fresca vena acida che l'accompagna in un finale persistente che sfuma su note floreali e di miele d'acacia. Un vino che ha ben figurato nelle nostre finali, cui somiglia molto, per solidità d'impianto ed integrità del frutto il Brut non millesimato, dalle piacevoli coloriture tropicali, fresco, che chiude persistente con un ricordo d'erbe aromatiche. Il Satèn è morbido e ricco di polpa, esprime un carattere rotondo e vanigliato e si dispiega morbido al palato. Tra i vini meritano attenzione il Rosso Santella del Gröm '03, di buona struttura, il Sebino Rosso '04, dai piacevoli toni di ribes, e il Brolo dei Passoni '04, elegante passito da uve chardonnay.

- Franciacorta Extra Brut '02  5
- TdF Rosso Santella del Gröm '03  4*
- Brolo dei Passoni '04  5
- Sebino Rosso '04  3*
- Franciacorta Brut  5
- Franciacorta Satèn Brut  5
- TdF Bianco V. Bosco Alto '03  4
- TdF Rosso Curtefranca '04  3
- TdF Bianco Curtefranca '05  3
- Franciacorta Demi Sec  5
- Franciacorta Extra Brut '00  5
- Franciacorta Extra Brut '01  6
- Franciacorta Extra Brut '99  5