



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.

Azienda Agricola Ricci Curbastro
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: 13 - Bottiglie prodotte: 260.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 26 - Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: prevista

Brolo dei Passoni 2005

87

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 26

Sensazioni: gran mentosità, gran potenza viscosa. Una dolcezza con note di banana mentosa dalla suadanza e fragranza d'una sua vena anicosa. Stupenda maturità di frutto per giungere a queste estreme dolcezze di ingresso al palato. Pare vederla sua polposa frutta di base: un'uva dal sole, dal ritardo vendemmiale, dalla rigorosa selezione di superstiti grappoli pendenti, dal successivo appassimento controllato, resa polposa pura di anidro miele. Poi questa dolce crema di frutto, questa composta d'aroma di dolcezza pollinare, la si è sofficemente premuta, nitidamente fatta fermentare, per poi trovare il suo solido manto d'essenza che ancora continuare a scintillare. Un vino maestosamente poderoso nel suo alcolico vettore, dal suo magnifico bagaglio di mentose fragranze del rovere reso uvosamente balsamico.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 19-06-07 - Tipo di vino: Dolce - Prezzo: C - Volume bottiglia: 0,5 l - Prima annata di produzione: / - Produzione media annuale bottiglie: 3.000 - Uve: Chardonnay - Nome e superficie vigneto/i: Brolo dei Passoni 0,35 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Capriolo - Esposizione e altimetria: sud 215 m s.l.m. - Tipo di terreno: morenico - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 4.500 piante/ha - Età media delle viti: 10 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 90 qli 2 Kg - Periodo vendemmia: inizio settembre, con appassimento in cassette fino a dicembre - Materiale vasche di fermentazione: legno - Temperatura: 15/18°C - Controllo della temperatura: / - Sistema di controllo: / - Durata: 2 mesi - Fermentazione malolattica: sì parziale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere - Capacità: 2,25 hl - Età: 1/3 anni - Durata passaggio: 12 mesi - Stabilizzazione del prodotto: a freddo



Le impressioni del produttore

Un nome non casuale: Brolo è la parola medioevale che indica il vigneto più prezioso, quello vicino a casa riparato da alti muri in sasso; Passoni è il cognome dell'antenato Antonio che nel 1860 costruì la villa al centro del Brolo. Anche l'etichetta è ancora una di quelle utilizzate dai Passoni, conservate nel nostro Museo Agricolo e del Vino. Vino testimone delle nostre antichissime tradizioni, connubio perfetto con la grande ricchezza di formaggi del nostro paese.

Riccardo Ricci Curbastro