

DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37 - 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: 250.000

Ettari vitati di proprietà: 25 + 4 in affitto - Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione - Come arrivarci: dalla A4 uscita di Palazzolo, proseguire in direzione Capriolo e dopo 1,5 km girare a destra per Adro.

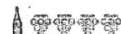
Quando si parla dell'azienda Ricci Curbastro non si può fare a meno di associarla a Capriolo, uno dei paesi più graziosi del panorama franciacortino, con i suoi tratti da borgo medievale, arroccato su un colle a breve distanza dal fiume Oglio. Qui, grazie a terreni vocati e ad un microclima baciato dalla natura, si producono gioielli come il Franciacorta Satèn Brut 2002: sintesi soave di mineralità territoriale in sintonia con le doti fruttate del vino. Intero livello alto, come sempre.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2002



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - € 28 - **Bottiglie:** 2.500 - Dorato smagliante. Percezioni di agrumi canditi, frutto della passione, papaia, pane ed echi minerali in sublime fusione. Bocca affilata che poi si amplia replicando con grazia e armonia la successione olfattiva, solleticata da una raffinata carbonica. Vinificazione in legno; 30 mesi per la presa di spuma. Rapisce con un millefoglie di patate e gamberi rossi.

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT - Pinot N. 70%, Chardonnay 30% - € 21



Rosa salmone. Misurate fragranze di amarene e giuggiole mature, rosa bianca e cenni fragranti. Gusto rigoroso, ma l'impetuosa freschezza è presto domata da un corpo di incantevole limpidezza fruttata e fragrante. Acciaio. Salmone marinato all'aneto.

FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2001 - Pinot Nero 70%,



Chardonnay 30% - € n.d. - Minute bollicine, naso lievemente fruttato, incorniciato da agrumi e mollica di pane. Fresco e gradevolmente spigoloso, ingentilito da una spuma molto sottile; chiusura non eterna, ma coerente. Inox. Penne alici e pachino.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT - Chardonnay 100% - € 20



Verdolino spumeggiante. Fresco di agrumi, erba cedrina e basilico. Sorso stuzzicante, di fine spuma e persistenza di lime e bergamotto. Legno. Frittata di asparagi.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2003 - Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%



€ 20 - Evoca pesca pompelmo, nocciola, crusca e minerali. Fresco e salino, è giocato su note fragranti non elegantissime. Inox. Cacio e pepe.

FRANCIACORTA BRUT - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%,



Pinot Nero 10% - € 17 - Frutta a polpa gialla, agrumi e lieviti dipingono il quadro aromatico. Struttura moderata e gradevole chiusura agrumata. Inox. Aperitivi.

BROLO DEI PASSONI PASSITO 2005 - Chardonnay 100% - € 17



Dorato consistente. Note di ananas e albicocche sciroppati, banana disidratata, basilico e lievi note smaltate. Decisamente dolce, con acidità e soprattutto spinta aromatica a bilanciare. Un anno in legno. Un classico sulla crostata di frutta alla crema.

PINOT NERO 2003 - € 18,50 - Sentori di prugna cotta, marasca, china e



pot-pourri. Caldo e ricco, fedele all'annata cocente. Barrique. Fagiano ai funghi.

TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CURTEFRANCA 2005



Cabernet F. e S. 60%, Merlot, Barbera e Nebbiolo 40% - € 7 - Rubino. Evoca frutta rossa, rose e spezie. Fresco, struttura discreta. Acciaio e legno. Umido con patate.