

### FRANCIACORTA BRUT

#### UVAGGIO

chardonnay 60%, pinot bianco 30%, pinot nero 10%

ENOLOGO	METODO
Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro	classico

PRODUZIONE (CAPACITÀ)	PREZZO (EURO)	GRADAZIONE
40.000	18,00	12,5% vol



● Accattivante. Questo l'aggettivo che abbiamo ritrovato più volte negli appunti che ci hanno portato a scrivere questa scheda. In effetti, tranne che per il retrofatto, meno coinvolgente, sia al naso che nella fase centrale della bocca, il Brut di Ricci Curbastro riesce a farsi apprezzare per qualità capaci di farlo piacere a molti, e non è un demerito, anzi. Sboccato a gennaio 2008, è giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdolini e ha perlage fine e di buona persistenza. Il naso, dolce, accattivante ed elegante, esprime subito un floreale di acacia con note più leggere di rosa, poi registriamo sentori di agrumi delicati, pesca, mela, pera, ananas, kiwi e mango, con sfumature di vaniglia, per chiudere con note tostate dolci. La bocca è morbida, cremosa e ancora giocata su un registro accattivante, mai sopra le righe nei fondamentali e appena più decisa nell'acidità, conserva comunque per tutto l'assaggio un buon equilibrio sostanziale e una buona eleganza. Il retrofatto non delude e ripropone quanto avvertito al naso, arricchendosi di ricordi balsamici, anche se non trova la stessa ampiezza e articolazione.

● Perfetto con un'insalata di scampi, mango e sorigino.

● Altri vini in guida: pagg. 163, 168, 179, 191, 208



### FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2004

#### UVAGGIO

chardonnay 50%, pinot nero 50%

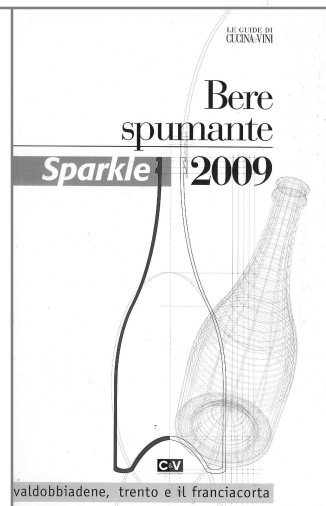
ENOLOGO	METODO
Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro	classico

PRODUZIONE (CAPACITÀ)	PREZZO (EURO)	GRADAZIONE
15.000	21,00	12,5% vol



● Un vino elegante, ben articolato e di buona profondità. In bocca è marcato decisamente dal territorio per una mineralità netta che si guadagna il prosceno senza mai prevalere sul frutto in senso assoluto. Vino importante che crescerà nei prossimi mesi, l'Extra Brut Millesimato di Ricci Curbastro si presenta con una veste di colore paglierino luminoso illuminata da un perlage fine, abbastanza persistente e continuo. Sboccato nel novembre del 2007, ha un approccio olfattivo subito tostato, rinfrescato da lampi minerali. Poi si avvertono le percezioni fruttate di mela, pera, banana, ananas, arancia, mandorla anche in confetto e poi crosta di pane, biscotti di frolla e gelatine di limone. In bocca il vino si rivela morbido, fresco, di bella grassenza gustativa e di consistente sapidità tattile, nel finale d'assaggio. Il frutto viene declinato in modo articolato in compagnia dei ricordi di pasticceria e delle tostature di nocciola e mandorla, quest'ultima anche in confetto, mentre la nota minerale, sempre più importante, tende a prevalere.

● Bene in compagnia di una ricca zuppa di pesce in bianco.



### FRANCIACORTA GUALBERTO DOSAGE ZERO 2003

#### UVAGGIO

pinot nero 70%, chardonnay 30%

ENOLOGO	METODO
Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro	classico

PRODUZIONE (CAPACITÀ)	PREZZO (EURO)	GRADAZIONE
2.000	33,00	12,5% vol



● Un naso avvolgente, che propone qualcosa di nuovo a ogni olfazione, un esempio di grande profondità e articolazione a cui si unisce una certa golosità. Caratteristica, quest'ultima, che in bocca viene leggermente meno per una trama gustativa ancora giovane e in cerca di uno spessore più concreto. Sboccato nell'aprile del 2008, il Gualberto si presenta di un bel colore giallo paglierino molto luminoso e con perlage abbondante, fine e persistente. All'olfatto è fresco e dolce di frutto, declinato in pesca, arancia, melone, gelso, mela, cachi, fico, mandarancio e uva spina, sfumato da dolcezze di mela in camicia e panettone, con nuance di torrone bianco, il tutto attraversato da una bella verve minerale, e ancora da mandorle e nocchie tostate e sentori di panificazione. Al gusto è fresco, morbido, equilibrato e voluminoso, al centro assaggio però il vino manifesta una tessitura un po' in affanno rispetto ai fondamentali, tendendo a serrarsi sul frutto fresco, con le note agrumate in primo piano, senza però dimenticare totalmente le dolcezze.

● Non si sbaglia ad abbinarlo a una spigola al forno con patate, zucchine e carote.

● Altri vini in guida: pagg. 139, 163, 168, 191, 208

