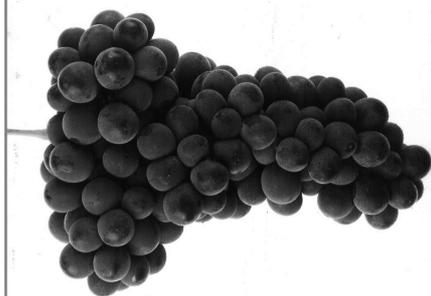


DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

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

Fa il vino: Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro

Bottiglie prodotte: 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 28,5 - **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.

Molti settori aziendali hanno visto negli ultimi tempi un rinnovamento e un ampliamento significativi: la sezione ospitalità può vantare infatti un accogliente agriturismo, un curatissimo museo del vino e una spaziosa sala conferenze, mentre la produzione vinicola vede una grafica delle etichette accuratamente ridisegnata. Le stelle di quest'anno sono il Non Dosato Gualberto, dotato di complessità e autorevolezza esclusive, e il Satèn Brut 2003, un prodotto per palati fini e gestibile a tutto pasto.

FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2003



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - **Gr.** 12,5% - € 33 - **Bottiglie:** 2.000 - Paglierino smagliante. Affiorano note di pompelmo, bergamotto, mughetto, pane grigliato e minerali. Incipit strutturato, dal perlage affilato; in seguito stuzzica con un'ampia e seducente eco di agrumi e frutta secca. Vinificazione in acciaio. Ravioli di fonduta ai finferli.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2003



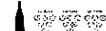
Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - € 29 - **Bottiglie:** 2.500 - Oro verde. Sciiorina note di lime, mallo di noce e mandorla, abbracciate da una fresca nota di bergamotto. Abbrivio cremoso e ben "assortito"; elegante sapidità e ricca presenza fruttato-agrumata. Legno. Aragosta alla catalana.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2004 - Chardonnay 50%,



Pinot Nero 50% - € 21 - Paglierino. Svela timide note di frutta a polpa bianca, mandorla e toni fragranti. Assaggio bilanciato e stuzzicante; finale di media complessità. Inox. Trancetti di verza e merluzzo.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%



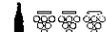
€ 24 - Rosa cerasuolo, offre note di ribes, fragoline, geranio e lievi di rosa. Assaggio senza speciali complessità, ma che conquista per equilibrio e schiettezza. Inox. Tagliolini spada e pachino.

FRANCIACORTA BRUT SATÈN S.A. - Chardonnay 100% - € 21



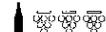
Paglierino-verdolino. Evoca profumi di nespola, mela golden, sambuco e mandorla verde. Sorso improntato su note fruttate e agrumate, in un quadro di equilibrio generale. Legno. Cocktail di scampi.

FRANCIACORTA BRUT S.A. - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%,



Pinot Nero 10% - € 18 - Naso di agrumi, nespola e lieviti. In bocca fa della spontaneità di beva e del rigoroso equilibrio il suo punto di forza. Sarde impanate.

FRANCIACORTA DEMI-SEC S.A. - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%



€ 16,50 - Abboccato, semplice ma brioso. Per un brindisi a fine pasto.

TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CURTEFRANCA 2006



Cabernet F. e S. 55%, Merlot, Barbera e Nebbiolo 45% - € 7 - Fruttato e di agile struttura. Inox e legno. Affettati.

TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA 2007



Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40% - € 7 - Fresco, spontaneo, da aperitivo.