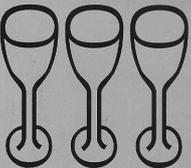


Gambero Rosso*
 Slow Food Editore



vinid'Italia 2009

2.250 PRODUTTORI
18.000 VINI

339 TRE BICCHIERI

○ Franciacorta Brut Rosé	6
○ Franciacorta Satèn Brut '03	6
○ Franciacorta Brut Satèn	5
○ Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto '03	6
○ TdF Bianco V. Bosco Alto '05	4*
○ TdF Bianco Curtefranca '07	3
○ Franciacorta Brut	5
○ Franciacorta Demi Sec	5
○ Franciacorta Extra Brut '04	5
● Sebino Rosso '06	3
● TdF Rosso Curtefranca '06	3
○ Franciacorta Extra Brut '03	5*
○ Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto '01	6
○ Franciacorta Satèn Brut '02	6
○ TdF Bianco V. Bosco Alto '04	4*

Ricci Curbastro

VIA ADRO, 37
 25031 CAPRIOLO [BS]
 TEL. 030736094
 www.riccicurbastro.it

PRODUZIONE ANNUA 240.000 BOTTIGLIE
 ETTARI VITATI 28.50
 VITICOLTURA TIPO Convenzionale

Riccardo Ricci Curbastro dirige con passione e grande competenza l'azienda di famiglia, che vanta oggi quasi trenta ettari di vigneti ed una bella cantina nella storica villa di Capriolo. Quest'anno ben due delle sue cuvée, elaborate con la consulenza enologica di Alberto Musatti, sono approdate alle nostre finali. Si tratta del Satèn '03, vino opulento e complesso, ricco all'olfatto di toni di frutto maturo, boisé con sfumature balsamiche e minerali di notevole finezza. Al palato è polposo, pieno, eppure fresco e di grande equilibrio che chiude lungo ed elegante. Il Rosé ha un bel colore dall'incarnato pallido e brillante, e al naso esprime eleganti note di frutti di bosco ed erbe di montagna, mentre in bocca mostra un carattere deciso ed una struttura imponente. Il Dosaggio Zero Gualberto '03 ha toni complessi e un'elegante mineralità, il Satèn vanta una notevole consistenza, morbidezza di frutto e bella freschezza, mentre Extra Brut, Brut e Demi Sec si collocano appena al di sotto di questi. Tra i vini assai valido il Bianco Vigna Bosco Alto '05, tonico e sapido. Interessanti e ben fatte le altre etichette.