

Sparkle guida ai migliori spumanti secchi d'Italia LE GUIDE DI CUCINAVINI

Bere spumante 2010



valdobbiadene, trento e il franciacorta **C&V** CORMAINECORRICE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2003


RICCI CURBASTRO



Uno stile che fa dell'eleganza aromatica e dell'equilibrio gustativo i capisaldi di un Extra Brut davvero ben fatto. Peccato per un'acidità un filo in evidenza nel centro bocca. Sboccato nel luglio del 2007 è paglierino luminoso solcato da un bel perlage. Il naso è fine, fresco, dolce nella componente fruttata, seguita da percezioni di panificazione e lieve pasticceria. Riconosciamo nespola, pera estiva, pesca bianca, cedro, arancia, pompelmo, kiwi, felce, salvia e ortica, poi ancora mandorla fresca e in confetto, nocciola, vaniglia e pan di Spagna. Equilibrato in bocca, è fresco, di buona carbonica, abbastanza cremoso all'ingresso e di media struttura, anche se a centro bocca si avverte un piccolo spigolo acido. Il retrofatto propone un frutto più maturo, con toni di uva spina, ananas e nuance di banana in più.



Di grande soddisfazione insieme a dei ravioli di corvina con crema di fiori di zucca profumata allo zafferano.

 chardonnay 50%, pinot nero 50%

 bottiglia % 12,5  2.500 € 30,30

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2005


RICCI CURBASTRO



Un vino in progress, che al naso deve ancora integrare al meglio le aromaticità terziarie sviluppate durante l'affinamento in bottiglia, su lieviti. Sboccato a novembre 2008, è paglierino cristallino con riflessi verdolini e perlage sottile e di buona persistenza e subito tostato di pane, pasticceria e frutta secca, con il frutto in secondo piano, che riporta ad arancia, pesca, pera e mela. Si avvertono poi chiodi di garofano, noce moscata e mais tostato. In bocca entra piuttosto pieno, equilibrato, articolato, fresco e compiuto, in grado di declinare un frutto più deciso di arancia, ananas, pera, pesca bianca, con sentori di anice e speziature e una tostatura che si sviluppa dal pane alla pasticceria fino al caffè. Sarà più interessante nel nuovo anno, quando perderà questo accento dicotomico.



Non si sbaglia gustandolo con una quiche lorraine.

 chardonnay 50%, pinot nero 50%

 bottiglia % 12,5  15.000 € 22,50

FRANCIACORTA SATÈN


RICCI CURBASTRO



Un naso non esuberante ma di buona eleganza prepara una bocca più compiuta e di bella progressione, fresca e salina. Sboccato nell'ottobre del 2008 è paglierino luminoso con riflessi verdolini. L'olfatto è fresco, decisamente minerale e poi fruttato di pesca, ananas, arancia e cedro, con toni di melissa, mandorla anche tostata e sentori di panificazione a corredo. Elegante al palato, cremoso, fresco, di bella tessitura, di sapidità dinamica e dal corpo medio, presenta un retrofatto più sviluppato della via diretta, articolato tra frutto, tostature e lievi ritorni vegetali di melissa, che chiude su una bella mineralità.



Da proporre su un goloso antipasto di uova ripiene di maionese e capperi.

 chardonnay

 bottiglia % 12,5  40.000 € 24,30

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT


RICCI CURBASTRO



Un Rosé di carattere, vibrante e ben integrato, dallo stile uniforme sia al naso che in bocca; sboccato a ottobre 2008, è di color buccia di cipolla e dotato di perlage fine e persistente. Al naso è dolce, ma non esuberante, e fresco, caratterizzato da bei toni di nocciola tostata, pasticceria da forno e biscotti alla vaniglia, sfumati da sentori di fiori d'acacia, con arancia, pesca, ciliegia, kumquat, mandarancio, accenni di salvia e mineralità. In bocca è ben bilanciato; croccante, morbido, dinamico, non potente ma ben intessuto, di beva agile, in grado di sollecitare dei ritorni maggiormente incentrati sul frutto, che si avverte appena il vino è in bocca e anche in persistenza e si avvicenda con la componente tostata golosa e le mineralità.



Goloso in abbinamento con risotto all'ortica e gamberi rossi.

 pinot nero 70%, chardonnay 30%

 bottiglia % 12,5  10.000 € 24,30