

RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS) - Tel. 030 736094
Fax 030 7460558 - www.riccurbastro.it - info@riccurbastro.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:** 26,5 - **Vendita diretta:** si

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

Azienda dalle secolari tradizioni rurali, Ricci Curbastro si pone fra le realtà di spicco della Franciacorta, grazie ad una gamma articolata e concorrenziale. Si mettono in luce i due Extra Brut, che svelano una struttura allegra e "scattante" ma non priva di carattere. È da sottolineare il passo in avanti, rispetto alla scorsa edizione, del Rosé Brut, che fa sfoggio di grazia e proporzione gustativa.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2002

Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Gc:** 12,5% - **€** 29 - **Bottiglie:** 2.500 - Color oro smagliante. L'olfatto suggerisce profumi di frutta stramatura, crusca, pane tostato e fiori appassiti. Beva voluttuosa e avvolgente ma al contempo ben fresca, agile. Lavorato in acciaio, poi 60 mesi sui lieviti. Risotto ai porcini.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2005

Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Gc:** 12,5% - **€** 21 - **Bottiglie:** 15.000 - Paglierino dai flash verdi. Schiude profumi di nespolo, mela, magnolia e mandorla. Bocca affilata, fresca e dal finale delizioso. Buona la complessità. Inox e 42 mesi sui lieviti. Fiori di zucca in pastella.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A.

Tipologia: Rosato Spumante Docg - **Uve:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - **Gc:** 12,5% - **€** 24 - **Bottiglie:** 10.000 - Rosa salmone, evoca tenui sentori di ciclamini, prugne fresche, fragoline e ribes. Beva dilettevole e leggiadra, con la dote acida che calibra e ringalluzza il quadro. Inox e 30 mesi sui lieviti. Cappellacci al burro.

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

Propone note di frutta a polpa bianca, fiori, mandorla e lieviti. Struttura agrumata e buon amalgama fra gli elementi. Ben realizzato il perlage. Barrique e 3 anni sui lieviti. Carpaccio di pescespada.

CURTEFRANCA VIGNA BOSCO ALTO 2006 - Chardonnay 100% - € 11

Paglierino acceso. Agrumi e fiori al naso. Sorso affilato, sapido e agrumato; molto gradevole. Acciaio e barrique. Spaghetti alle vongole.

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

Pinot Nero 10% - **€** 18 - Paglierino. Apre con note di cedro, susina e lieviti. Sorso brioso e bilanciato. Inox. Frittura di verdure.

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

€ 16,50 - Gradevolmente abboccato, viva persistenza fruttata. Brindisi di fine pasto.

PINOT NERO 2005 - € 18,50 - Rubino tenue. Ricorda fiori appassiti,

prugna surmatura e crema al caffè. Assaggio morbido e rispondente, non nitidissimo. Barrique. Gulasch.

TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA 2008 - € 7

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier