

DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Abbiamo assegnato 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Franciacorta Extra Brut Museum Release 2003
Ricci Curbastro

DUEMILAVINI
Il Direttore Franco M. Ricci

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
Per il vino: Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro
Bottiglie prodotte: 240.000 - Ettari vitati di proprietà: 26,5
Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: su prenotazione - Come arrivarci: dalla
uscita di Palazzolo, proseguire per Capriolo, dopo 1,5 km a destra per Adro.

Eleganza è la chiave di lettura di questa cantina. Uno stile che trae linfa da terreni ricchi di minerali e, come ci racconta Riccardo Ricci Curbastro "dal tempo: uno degli ingredienti principali dei nostri Franciacorta, capace di conferirgli una personalità unica". Una gamma di valore al cui apice troviamo l'Extra Brut 2003 Museum Release che impressiona per complessità ed eleganza, così come il Gualberto 2004 la cui morbidezza è l'espressione più limpida della ricchezza delle uve.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2003



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Gr.** 12,5% - **€** 29 - **Bottiglie:** 2.500 - Paglierino carico. Intenso di nocciola e mandorla tostate, vaniglia, pasticceria al burro, poi ananas e agrumi canditi sullo sfondo. Cremosa la bocca, di sottile freschezza, equilibrata e dalla lunga persistenza minerale. 60 mesi sui lieviti. Versatile, da gustare su un intero menu a base di pesce.

FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2004 - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - **€** 33 - Paglierino luminoso con perlage finissimo. Ampie note di bergamotto, cedro e uva spina, ben fuse a nocciola tostata, caffè, lieviti e silice. Di aristocratica struttura al palato, fresco, di sottile sapidità, ricco di frutta matura, con persistenza minerale. 4 anni e mezzo sui lieviti. Ombrina al forno con porcini.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2006 - Chardonnay 50%, Pinot N. 50% - **€** 21 - Paglierino luminoso. Dolce il naso di vaniglia, burro, pesca e ananas. Equilibrato e cremoso in bocca per la tipologia, elegante nella mineralità e agrumato. 42 mesi sui lieviti. Guazzetto di scorfano.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2004 - Chardonnay 100% - **€** 21 - Paglierino. Sa di cedro, ananas e crosta di pane. Fresco e sfizioso l'assaggio, fruttato e amabilmente sapido. 5 anni sui lieviti. Coda di rospo gratinata.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. - Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - **€** 24 - Rosa chiaro. Propone ribes rosso, fragolina e melagrana. Fresco e sapido, per un sorso equilibrato. Acciaio. Tinta al forno.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT S.A. - Chardonnay 100% - **€** 21 - Declina agrumi, pesca, ananas, pane tostato e mandorla. Avvolgente la bocca, fresca e con carbonica cremosa. Barrique. Tagliolini vongole e zucchine.

FRANCIACORTA DEMI SEC S.A. - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40% - **€** 16,50 - Paglierino con lampi dorati. Dolcezza di pan di Spagna e confetto, poi pesca e cedro. Abboccato e sempre vivace. Acciaio. Ostriche.

FRANCIACORTA BRUT S.A. - Chardonnay 60%, Pinot B. 30%, Pinot N. 10% - **€** 18 - Esprime crosta di pane, cedro e pesca. Struttura agile e fresca. Inox. Sauté.

CURTEFRANCA ROSSO VIGNA SANTELLA DEL GRÒM 2006 - Cabernet F. e Carmenere 45%, Merlot 25%, Cabernet S. 20%, Barbera 10% - **€** 11