

DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

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, Riccardo Ricci Curbastro e Annalisa Masetti

Bottiglie prodotte: 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 23,5 + 4,5 in affitto

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A4 di Palazzolo, proseguire per Capriolo, dopo 1,5 km a destra per Adro.

Dare valore al tempo è una delle missioni della cantina di Capriolo. Da qui nasce il progetto Museum Release, che consiste nell'affiancare ai Franciacorta Extra Brut e Satèn dell'annata corrente, etichette di millesimi più vecchi e particolarmente preziosi che hanno svolto una sosta sui lieviti molto più lunga. Un marchio dedicato che certifica questi vini. Si confermano di alto livello le prestazioni dell'azienda, sul podio con il Non Dosato Gualberto, tallonato dal Museum Release.

FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2005



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - **Gr.** 12,5% - € 31 - **Bottiglie:** 3.000 - Paglierino con una nota sottile. Largo e piacevole nelle percezioni di agrumi canditi, al caffè, ananas sciropata e selce. Elegante il tratto d'insieme, slanciato l'accordo acido-sapido e coerente il retrofatto, dal minerale, 4 anni e mezzo sui lieviti. Pesce San Pietro in guazzetto.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2004

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - € 29 - Paglierino oro. Note di mandorle e nocchie anticipano note di brioche, burro, gelatina di agrumi e una sottile vena minerale. Piacevole la bocca: quasi da manuale il tratto acido-sapido s'intreccia in una trama consistente e dalla PAI coerente. 60 mesi sui lieviti. Tartufo bianco.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT MUSEUM RELEASE 2005 - Chardonnay 100%

€ 29 - Paglierino. Ampio nei toni di dolci a pasta lievitata, ananas, gelatina di agrumi e note minerali. Morbido, cremoso nell'effervescenza, dall'importante scia sapida e minerale. 5 anni sui lieviti. Rombo con finferli.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2007 - Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

€ 21 - Paglierino. Goloso nei toni di pasticceria al burro, vaniglia, agrumi e note minerali. Elegante, bilanciato, pregevole per freschezza e sapidità minerale. 42 mesi sui lieviti.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2007 - Chardonnay 100% - € 21 - Seducente

nelle note di confetti, vaniglia, pan di Spagna e pesca. Piacevole per morbidezza e le effervescenza su un fondo sapido. 36 mesi sui lieviti. Carpaccio di ombriina.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. - Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

€ 24 - Rosa chiaro. Leggiadro di fragoline di bosco, lamponi e crosta di pane. Efficace, brato, di sottile carica sapida e fruttata. Acciaio. Anguilla arrosto.

PINOT NERO 2007 - € 18,50 - Frutti di bosco al naso, ciliegie e spezie.

Morbido, caldo, e dalla tannicità moderata. 18 mesi in barrique. Quaglie al forno.

FRANCIACORTA DEMI SEC S.A. - Chardonnay 60%, Pinot B. 40% - € 16,50

FRANCIACORTA BRUT S.A. - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% - € 18

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2003