

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014



Associazione Italiana Sommelier



RICCI CURBASTRO 10 {5}

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: Andrea Rudelli, Annalisa Massetti e Riccardo Ricci Curbastro **Bottiglie prodotte:** 200.000 **Ettari vitati di proprietà:** 26 **Vendita diretta:** si **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: dalla A4 uscita di Palazzolo, proseguire per Capriolo, dopo 1,5 km a destra per Adro.



I Cinque Grappoli del Franciacorta Non Dosato Gualberto hanno quest'anno un valore assoluto e unico. Mentre eravamo impegnati nella chiusura della Guida, la mattina dell'8 agosto 2013 abbiamo appreso della scomparsa di Gualberto Ricci Curbastro, papà di Riccardo ma anche dello stesso Franciacorta giacché fu tra le dieci persone che nel 1967 diedero vita alla denominazione. Un amico che ricorderemo sempre, brindando con il suo grande Franciacorta. Passando ad altro, tra le tante attività della cantina, ci piace ricordare l'inizio della sperimentazione delle varietà Pivi, acronimo di Pilzweidstandähig, termine che identifica degli ibridi resistenti a oidio e peronospora. Inoltre questo vigneto, messo a dimora nel 2012, avrà anche la valenza didattica in collaborazione con il Comune di Capriolo, giacché vede la presenza di piante tipiche dell'agrosistema franciacortino. L'azienda è poi giunta al quarto anno di sperimentazione, autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole, di basi spumanti per la realizzazione di Franciacorta in Magnum a contatto con i lieviti, al fine di comprendere a fondo le potenzialità che questi vini potrebbero mostrare rispetto alla tecnica tradizionale. Sul versante vini il Franciacorta Non Dosato Gualberto regala un 2007 ricco di personalità e carattere. Minerale, fresco, sapido, con aromi di agrumi canditi e pan di spezie, sottilissima effervescenza e "pericolosa" beva.

FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2007

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% | Gr. 12,5% | € 32 | Bottiglie: 5.000 | Fermentazione in vasche di acciaio e parte in carati di rovere. Sosta di 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Capitone grigliato al profumo di mirto, finocchio e pepe di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso di Sant'Agata sui due Golfi.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2009

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 12,5% | € 21,50 | Bottiglie: 30.000 | Presa di spuma in bottiglia e 36 mesi sulle fecce fini. Pesce spada in padella con olive di Gaeta.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2009

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% | Gr. 12,5% | € 21,50 | Bottiglie: 10.000 | Acciaio e barrique per le basi, poi 48 mesi sui lieviti. Filetti di San Pietro e cipolle.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A.

Tipologia: Rosato Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% | Gr. 12,5% | € 24,50 | Bottiglie: 10.000 | Trenta mesi sui lieviti prima della sboccatura. Gratin di Merluzzo e gamberoni.

FRANCIACORTA BRUT S.A.

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% | Gr. 12,5% | € 18,50 | Bottiglie: 35.000 | Sosta sui lieviti per 30 mesi. Capesante gratinate.

FRANCIACORTA DEMI SEC S.A.

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40% | Gr. 12,5% | € 17 | Bottiglie: 5.000 | 30 mesi sulle fecce nobili prima della sboccatura. Crêpe con noci e ricotta di pecora.

CURTEFRANCA BIANCO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 60%, Pinot Nero 30% | Gr. 11,5% | € 7 | Bottiglie: 35.000 | Vinificazione in serbatoi inox. Insalata con avocado e gamberetti.

{5} 2013 | FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2006