



RICCI CURBASTRO 11 {5}

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo BS
Tel. 030 736094 - Fax 030 7460558
www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

Vino di fondazione: 1885 **Proprietà:** Riccardo Ricci Curbastro
Fra 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.



In presenza del Non Dosato Gualberto, ancora in affinamento durante i nostri assaggi, che lo scorso anno ci aveva impressionato con il millesimo 2007, in questa edizione è il Franciacorta Brut 2005 Museum Release a regalarci un sorso di vero piacere. Sono vini che vengono messi in commercio con imbottiture dopo 7-8 anni dalla vendemmia, accomunati dal marchio MR, Museum Release appunto, che vuole ricordare il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro, e la capacità dei Franciacorta di questa cantina di attraversare e vincere il tempo non solo mantenendo inalterate le doti del millesimo e della tipologia, ma arricchendo quel patrimonio di freschezza e mineralità, vero codice dei vini di Riccardo Ricci Curbastro, che spesso ci ha ricordato essere il tempo il suo migliore alleato.

FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2005 
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% | Gr. 12,5% | € 33 | Bottiglie: 2.500 | Oro. Complesso il naso nei toni di polvere da sparo, nocchie tostate, polvere di caffè e agrumi canditi. Bocca sulla stessa linea, sapida, inebriante, voluminosa e persistente. 8 anni sui lieviti dopo la presa di spuma. Filetti di cernia al forno con porcini.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2006 
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% | Gr. 12,5% | € 33 | Bottiglie: 2.500 | Oro con perlage sottile. Goloso e potente nelle tostature di nocchie, pasticceria al burro, mineralità e agrumi canditi. Suntuosa la bocca, sapida, fresca e di struttura importante. Lungo il reperimento. 84 mesi di sosta sui lieviti. Tagliata di tonno scottata con limone confit.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT MUSEUM RELEASE 2006 
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 12,5% | € 33 | Bottiglie: 2.500 | Dolce il quadro aromatico, con toni di pasticceria alle mandorle ad anticipare un sorso cremoso, fresco e di sapidità minerale. 84 mesi sui lieviti. Millefoglie di spigola al forno.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2010 
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 12,5% | € 22 | Bottiglie: 30.000 | Agrumato, fruttato e percorso da note di confetti. Bocca di volume, morbida e molto piacevole. 36 mesi sur lie prima del dégorgement. Lasagna di mare.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2010 
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% | Gr. 12,5% | € 22 | Bottiglie: 10.000 | Sapido, minerale e di carattere al palato, anticipato da note di nocchie e agrumi. Maturazione per 48 mesi prima della sboccatura. Filetti di persico gratinati al forno.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. 
Tipologia: Rosato Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% | Gr. 12,5% | € 25 | Bottiglie: 10.000 | Agrumi, tostature e melagrana preludono a un sorso sapido e scattante. 30 mesi sui lieviti precedono la sboccatura. Capitone arrosto.

FRANCIACORTA BRUT S.A. 
Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% | Gr. 12,5% | € 19 | Bottiglie: 35.000 | Aromi di panificazione e ananas. Bocca fresca, vivace nella carbonazione e sapida. 30 mesi di riposo sulle fecce nobili. Crudo di spigola al lime.

2014 | FRANCIAORTA NON DOSATO GUALBERTO 2007

Guida ai Migliori Vini d'Italia Lombardia 399