

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

2015



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

Ricci Curbastro

Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro e Figli ss

Via Adro, 37, 25031 Capriolo, BS - tel +39 030736094 - fax +39 0307460558 - info@riccicurbastro.it - www.riccicurbastro.it
Responsabili della produzione: Riccardo Ricci Curbastro (Titolare e Resp. Commerciale), Andrea Rudelli, Riccardo Ricci Curbastro e Annalisa Massetti (Enologi) - Anno avviamento: 1885 - Vini prodotti: 17 - €200.000 - Ettari: 26 - Uve/vini acquistati solo uve di proprietà - ❏ sì - ☉ sì - ☼ sì

IL MIGLIOR VINO

Franciacorta Satèn 2010 88

Consistenza: 30 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: morbidezza e integrità enologica da campione di eccezionale rango. La suadanza è quella d'uno spumante perfettamente dosato fra acidità e morbidezza, la rotondità del gusto, la spumosa uosità piena d'aroma, quella di un vino che è frutto di rispettosa e virtuosa enologia trasformativa. L'amaro è assente, il che conferisce suadanza ad un aroma tanto netto, fragrante, floreale e fruttosamente presente. Uno spumante di piacevolezza immediata, eppure notevolmente, briosamente possente.

Informazioni: ☉ - ☼ 27/05/14 - ☉ C - €30.000 - ☉ Chardonnay

Impressioni del produttore: è capace come pochi altri di esprimere quell'intima territorialità del Franciacorta fatta di mineralità e complessità espresse in gran freschezza coniugata a struttura e morbidezza.

GLI ALTRI VINI

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2010 IP: 87

C: 30 - E: 28 - I: 29 - ☉ - €: 10.000 - ☉: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT SA IP: 86

C: 30 - E: 28 - I: 28 - ☉ - €: 10.000 - ☉: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2006 IP: 85

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☉ - €: 2.500 - ☉: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

FRANCIACORTA SATÈN BRUT MR MUSEUM RELEASE 2006 IP: 85

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☉ - €: 2.500 - ☉: Chardonnay



Villa Evelina di Capriolo è la sede e il cuore dell'azienda. Fondata di famiglia progettata nell'800 dall'architetto bresciano Giovanni Tagliaferri, la villa è circondata da un grande parco con esemplari secolari: vi si trovano la cantina, scavata in profondità, dove viene effettuata la lenta maturazione dei Franciacorta Docg, i magazzini, il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro, e il Grande Hotel, piccola bottega di antiquariato. L'azienda produceva vini di qualità già dall'800. La vinificazione è seguita dagli enologi Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli e Annalisa Massetti.

FRANCIACORTA BRUT SA IP: 88

C: 28 - E: 29 - I: 28 - ☉ - €: 35.000 - ☉: Chardonnay 60%, Pinot Nero 30%, Pinot Nero 10%

CURTEFRANCA ROSSO VIGNA SANTELLA DEL GRÒM 2009 IP: 88

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☉ - €: 10.000 - ☉: Cabernet Franc e Carmenere 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 25%, Barbera 10%

CURTEFRANCA BIANCO DOC 2013 IP: 88

C: 28 - E: 28 - I: 28 - ☉ - €: 40.000 - ☉: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%

CURTEFRANCA ROSSO 2011 IP: 88

C: 31 - E: 27 - I: 26 - ☉ - €: 35.000 - ☉: Cabernet Franc 31%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 18%, Carmenere 13%, Barbera 5%

FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2005 IP: 88

C: 30 - E: 27 - I: 26 - ☉ - €: 2.500 - ☉: Chardonnay 60%, Pinot Nero 30%, Pinot Nero 10%

SEBINO PINOT BIANCO 2013 IP: 88

C: 27 - E: 28 - I: 27 - ☉ - €: 5.000 - ☉: Pinot Bianco

CURTEFRANCA VIGNA BOSCO ALTO 2010 IP: 88

C: 29 - E: 27 - I: 26 - ☉ - €: 5.000 - ☉: Chardonnay

Commento Conclusivo

La morbidezza e la ricchezza estrattiva dei Franciacorta di Ricci Curbastro si eleva al di sopra della media della denominazione. E nel caso di Franciacorta Extra Brut 2010 brilla non solo quanto a binomio morbidezza, ma ancor più per la nitidezza della sua esecuzione enologica: tutta limpidezza e suadanza espressiva. Rosso di bordolese balsamicità il frutto è il Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gròm 2009, bianco di eleganza suadanza il Curtefranca Bianco Doc 2013. Poderosa la ciliegiosità del Franciacorta Rosé Brut, il migliore del tasting si rivela il Franciacorta Satèn 2010. Qui la fittezza e la rotondità del gusto, mai disgiunte dalla pulizia dal turgore d'aroma, davvero cremosamente satinato, suadentissime si giungono. Chapeau ad uno dei migliori Satèn dell'anno.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84,66 (-0,51%); QOT: 7,12
Indici complessivi: C: 29,66 - E: 27,91 - I: 27,08