



**Az. Agr. G. Ricci Curbastro e figli SS**

Possibilità di visita in Cantina su prenotazione

Possibilità di acquisto in azienda

Lombardia



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

N° bottiglie prodotte: 200.000

La famiglia Ricci Curbastro ha secolari tradizioni agricole rappresentate dall'azienda agricola di Lugo di Romagna (RA), dall'azienda agricola Rontana di Brisighella (RA) e dall'azienda agricola di Capriolo in Franciacorta (BS). Quest'ultima produceva vini in bottiglia già nell'800 come testimoniano etichette del 1885 tuttora conservate. Fu trasformata da Gualberto Ricci Curbastro in una moderna impresa vitivinicola fin dal 1967, anno di istituzione della D.O.C. Franciacorta.

Dei 32 ha di superficie aziendale 27,5 sono investiti a vigneti secondo i rigorosi indirizzi della moderna viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta cui l'azienda aderisce fin dalla fondazione. La Cantina in cui vengono effettuate le fermentazioni e la lenta maturazione dei Franciacorta DOCG realizzata sottoterra in un vasto parco secolare ove, sorge Villa Evelina. Inoltre vi è la produzione del Curtefranca e Sebino IGT. La vinificazione è seguita dagli enologi Andrea Rudelli, Riccardo Ricci Curbastro ed Annalisa Massetti, un mix di esperienze per vini destinati ai palati sempre più esigenti dei consumatori di tutto il mondo. La cantina è sempre aperta al pubblico con la possibilità di acquistare direttamente.

Il Museo Agricolo e del Vino, una realtà unica in Franciacorta che conserva nei rustici dell'Azienda Agricola Ricci Curbastro migliaia di oggetti testimoni del lavoro agricolo d'altri tempi. Inaugurato nel 1966 è il frutto di una meticolosa attività di ricerca di Gualberto Ricci Curbastro iniziata da più di trent'anni e che continua tutt'oggi. Quattro sale, divise per temi e visitabili previa prenotazione per poterVi accompagnare e raccontare il nostro lavoro di allora e di oggi.

Vitigni:  
azienda: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Nebbiolo

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool % vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
DOCG	Franciacorta Brut N.V.	12.5%	Aperitivo, piatti di pesce, formaggi morbidi	8-10°		€ 15,50
DOCG	Franciacorta Saten Brut 2010	12.5%	Tutto pasto, aperitivo, pesce, carni bianche	8-10°		€ 18,10
DOCG	Franciacorta Extra Brut 2010	12.5%	Aperitivo, antipasti, crudità, crostacei	8-10°		€ 18,10
DOCG	Franciacorta Rosé N.V.	12.5%	Pesce, carni, salumi, formaggi	8-10°		€ 19,10
DOC	Curtefranca Vigna Santella del Gròm	13%	Carni rosse, umidi, formaggi stagionati	8-10°		€ 9,80
DOC	Curtefranca	12.5%	Piatti freddi, carni bianche, pesce arrosto o grigliato	12°		€ 9,80

www.tavolaegusto.it

RICONOSCIMENTO SPECIALE

## Grappolo d'Oro

attribuito a

**Franciacorta Extra Brut 2010**  
**Az. Agr. Ricci Curbastro e figli SS**

Edizione 2014/15 Guida Vini eccellenti d'Italia di Tavolaegusto  
Premio Azienda di Qualità'

Belopra, 30 Novembre 2014

La redazione  
Fabio Orlandi, Luca Vanni, Primitivo G.  
Il Lavoro, Piacenza, Annunziata Capogaglio

Vini eccellenti  
d'Italia