

RICCI CURBASTRO

L'AZIENDA

Anno di fondazione: **1885**
 Titolare: **Riccardo Ricci Curbastro**
 Enologo/Winemaker: **Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli, Annalisa Massetti**
 Agronomo: **Marco Francolini**
 Addetto accoglienza: **Riccardo Ricci Curbastro**

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: **Ha 26,5**
 Numero di etichette prodotte: **20**
 Numero di bottiglie prodotte: **200.000**
 Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Si**
 L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**
 L'azienda svolge anche altre attività? **Si**
 Se sì, quali? **agriturismo**
 Vendita diretta di vino al pubblico **Si**
 Sono previste visite in azienda **Si** Su prenotazione **Si**
 Numero massimo di visitatori: **100**
 Lingue parlate in azienda 

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

La famiglia Ricci Curbastro ha secolari tradizioni agricole in Lombardia e in Romagna: nell'azienda in Franciacorta si producevano vini in bottiglia già nel 1885. Oggi l'azienda agricola Ricci Curbastro ha 25 ettari di vigneti e una vasta cantina sotterranea nel parco di Villa Evelina, sempre aperta al pubblico con il Museo Agricolo e del Vino, realtà unica in Franciacorta. Sala convegni, appartamenti per agriturismo e attività didattiche per le scuole completano l'offerta.

I VINI SELEZIONATI



FRANCIACORTA BRUT

MUSEUM RELEASE

2005



Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta
 Bottiglie: 2.500 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 30
 Vigneti: 60% chardonnay, 30% pinot bianco, 10% pinot nero
 Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
 Tipologia del terreno: morenico, scheletro prevalentemente roccioso
 Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: 8 mesi acciaio, 96 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura (alla messa in commercio)
 SO₂ totale (mg/l): 75 - Residuo zuccherino (g/l): 1



FRANCIACORTA SATÈN

MUSEUM RELEASE

2006



Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta
 Bottiglie: 2.500 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 30
 Vigneti: 100% chardonnay
 Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
 Tipologia del terreno: morenico, scheletro prevalentemente roccioso
 Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: legno - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: 8 mesi barrique, 84 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura (alla messa in commercio)
 SO₂ totale (mg/l): 68 - Residuo zuccherino (g/l): 1



FRANCIACORTA BRUT

ROSÉ



Tipologia: DOCG Rosato Franciacorta
 Bottiglie: 10.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 25,2
 Vigneti: 80% pinot nero, 20% chardonnay
 Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
 Tipologia del terreno: morenico, scheletro prevalentemente roccioso
 Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: 8 mesi acciaio, 30 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura (alla messa in commercio)
 SO₂ totale (mg/l): 80 - Residuo zuccherino (g/l): 4



FRANCIACORTA

EXTRA BRUT

2010



Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta
 Bottiglie: 10.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 22
 Vigneti: 50% chardonnay, 50% pinot nero
 Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
 Tipologia del terreno: morenico, scheletro prevalentemente roccioso
 Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: acciaio, legno per il pinot nero - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: 8 mesi parte in acciaio (50%) e parte in barrique (50%), 36 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura (alla messa in commercio)
 SO₂ totale (mg/l): 69 - Residuo zuccherino (g/l): 4



Vini plus 2015

Il libro guida alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier Lombardia