



Lombardia

Ricci Curbastro

Via **San Pietro** 25031 Capriolo (BS)

Telefono **030 7460550** Fax **030 7460550**

www.riccicurbastro.it

info@riccicurbastro.it

Indirizzo: 1885 **Proprietà:** Gualberto Ricci Curbastro
Responsabile enologica: Andrea Rudelli, Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro
Responsabile agronomica: Marco Francolini **Bottiglie prodotte:** 200.000 **Ettari vitati:** 26.5
Indirizzo: 5 **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** N.d.

Ricci Curbastro si occupa di agricoltura sin dal XIII secolo; l'azienda è attualmente condotta da Gualberto Ricci Curbastro, al timone anche di Federdoc. La cantina si trova nel bellissimo parco di Villa Evelina: recentemente rinnovata, è disposta su tre livelli dove vengono utilizzate le più moderne tecnologie e si sfrutta la gravità di caricamento delle uve in pressa. Da sempre si pratica un'agricoltura sostenibile e particolarmente attenta all'impatto ambientale. Da sottolineare la presenza di un vignaio di alto livello e di un accogliente agriturismo.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2005

Composizione: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Alc.** 12,5% - **€** 30 - **Bt.** 2.500

Aspettando riflessi oro antico e perlage fitto e persistente. Naso complesso, fine, elegante e ampio. Note di mela, mandorla, sambuco e ligustro, e poi fruttate di lampone, pera e mela. Ventaglio agrumato di mandarino e pompelmo. Interessanti ricordi di tè, viennoiserie, cioccolato bianco e coriandolo. In bocca è morbido e armonico e si esprime in perfetto equilibrio con la sapidità e la piacevole freschezza. Lunga la persistenza aromatica che conferma il profilo olfattivo. Sosta 84 mesi sui lieviti. Risotto con ragù di fagiano.

ttttt

FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2005

Composizione: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% - **Alc.** 12,5% - **€** 30 - **Bt.** 2.500

Aspettando riflessi dorati, brillante e dal perlage molto fine. Fiori bianchi e gialli insieme a piacevole note di agrumi maturi. In bocca è fresco ed esprime una sapidità ben equilibrata con le note di mela e la cremosità della carbonica. Persistenza aromatica che chiude su pasticceria e delicate note di frutta secca. 84 mesi sui lieviti. Pollo alla ligure.

ttttt

FRANCIACORTA SATÈN 2010

Composizione: Chardonnay 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 22 - **Bt.** 30.000

Aspettando riflessi d'oro e bouquet olfattivo con fragranze di pera, mela e banana mature insieme a quelle floreali di rosa e delicato biancospino. Note vegetali, di lieviti e di agrumi. Equilibrato e piacevolmente fresco in bocca. Persistenza aromatica e con una garbata corrispondenza gusto-olfattiva. Persistenza con ricordi di pompelmo e mandorle sui lieviti. Insalata di polpo e patate.

ttttt

FRANCIACORTA SATÈN MUSEUM RELEASE 2006

Composizione: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Alc.** 12,5% - **€** 30 - **Bt.** 2.500

Aspettando riflessi d'oro e perlage brioso e persistente. Fragranze di mela golden, di ananas, di melone ma anche di miele, di lieviti e pan brioche. In bocca esprime con equilibrio una piacevole sapidità e una vivace freschezza. Lunga la corrispondenza e la persistenza aromatica. Passa 84 mesi sui lieviti. Gamberi porchettati.

ttttt

FRANCIACORTA ROSSO VIGNA SANTELLA DEL GRÒM 2009

Composizione: Cabernet Franc 30%, Merlot 28%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 12%, Barbera 10% - **Alc.** 13% - **€** 35 - **Bt.** 15.000

Aspettando riflessi d'oro e bouquet olfattivo con fragranze di mela, di mandorla, di cacao e di liquirizia. Piacevole, morbido, equilibrato e con tannino garbato. Buona persistenza con note fruttate e vegetali. Timballo con rigaglie di pollo.

ttt

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Composizione: Pinot Nero 90%, Chardonnay 10% - **Alc.** 12,5% - **€** 25 - **Bt.** 10.000

tt