



Ricci Curbastro 13 {5 }

Tanti i progetti e le novità che bollono in pentola a casa Ricci Curbastro, realtà sempre in movimento dal lato della sperimentazione e in prima linea nel provare prodotti innovativi o tecniche al limite del rivoluzionario. È ormai cominciato l'utilizzo sui vini fermi della gamma dei tappi Nomacorc 100% riciclabili, ottenuti dalla lavorazione della canna da zucchero e con zero carbon foot. È stata inoltre completata la sperimentazione sugli estratti dei lieviti per creare dei nuovi prodotti antiossidanti così da ridurre sensibilmente l'anidride solforosa nei Franciacorta. I dati, ancora in via di elaborazione, promettono bene e a breve, probabilmente, potremmo assistere a dei significativi cambiamenti in merito. Sul versante progetti invece è cominciata la sperimentazione con le varietà Piwi, quelle naturalmente resistenti all'oidio e alla peronospora, che rappresentano per alcuni la nuova frontiera della viticoltura. Il vigneto didattico della cantina poi, ospiterà, grazie anche alla collaborazione con la municipalità di Capriolo, piante autoctone del territorio, nell'ottica di una fedele ricostruzione dell'agrosistema locale. Prosegue infine la sperimentazione, giunta al suo quinto anno, inerente la conservazione delle basi spumanti, in magnum, a contatto con i propri lieviti primari, al fine di comprendere appieno le variabili che intervengono nella formazione di aromi e complessità nei vini. Quest'ultimo progetto è stato direttamente autorizzato dal Ministero delle politiche alimentari agricole e forestali e ricopre una valenza importante per tutta la denominazione e non solo. Passando ai vini assaggiati invece, torna il Franciacorta Gualberto, millesimo 2008 e vino, come di consueto, di grande spessore gustolfattivo, elegante e potente allo stesso tempo. Non gli è da meno il Brut Museum Release 2006, calice di un equilibrio quasi perfetto, caratteristica che solo il tempo riesce a conferire in quel di Capriolo. Molto alto il livello degli altri Franciacorta, espressioni schiette di terra e umana perizia.



FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2008

Vino di carattere e personalità, quintessenza di quello che è Ricci Curbastro: storia, dedizione e terroir ad ogni sorso. Questo rappresenta il Non Dosato Gualberto, dal colore dorato, dal perlage finissimo, dagli aromi complessi e intensi. L'olfatto è un'eccellente fusione tra le tostature, la frutta candita e le mineralità; spiccano ananas, mandorle, polvere pirica e caffè. La bocca è setosa e vigorosa al contempo, percorsa da un'elegante vena sapida, da una giusta freschezza e da una carbonica molto sottile. Maturazione di 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2006

Calice dorato con perlage sottile e prolungato. Ricchezza e articolazione di aromi e sensazioni al naso per una piacevolezza d'insieme fatta di note fruttate, tostature e polvere pirica. Riconosciamo aromi di ananas in sciroppo, agrumi canditi, pesche, confetti, zenzero, nocciole tostate e caffè. Voluminoso in bocca, altrettanto complesso, sottile nella sapidità e dalla elegante freschezza. Struttura sempre in equilibrio con gli altri fondamentali del gusto e retrofatto coerente. Lavorazione del vino base in acciaio e poi 96 mesi sui lieviti prima della sboccatura.



Franciacorta Extra Brut 2011

Franciacorta Satèn 2011

Franciacorta Brut Rosé S.A.

Franciacorta Brut S.A.

