



BIBENDA 2018

LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI OLTRE 2.100 AZIENDE VINCITRICE, AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE, AI MIGLIORI 2000 RISTORANTI ITALIA.



anni
insieme
con tanta voglia d'Italia.

Fondazione Italiana Sommelier

RICCI CURBASTRO

15 { 5 }

Anno di fondazione: 1885 **Proprietà:** Riccardo Ricci Curbastro

Enologo: Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli, Annalisa Massetti **Agronomo:** Luigi Reghenzi

Regime di Conduzione agricola: convenzionale

Bottiglie prodotte: 200.000 **Ettari vitati di proprietà:** 26,5

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A4 uscita di Palazzolo, proseguire per Capriolo, dopo 1,5 km a destra per Adro.

Non si ferma mai la sperimentazione in casa Ricci Curbastro, azienda veramente prodiga nel regalare sempre qualcosa di nuovo e interessante: stavolta Riccardo Ricci Curbastro, anima vulcanica della maison, si è dedicato allo studio delle nuove varietà ibride PIWI (dal tedesco Pilzwiderstandfähig, resistente ai funghi), ovvero quei vitigni selezionati da una serie di incroci che risultano resistenti alle malattie più pericolose della vite, come la peronospora e l'oidio. L'azienda dispone di un vigneto di 0,25 ettari a Capriolo, interamente circondato da siepi, piante, alberi e arbusti tipici dell'areale del Sebino, quindi a rischio zero contaminazione, coltivato con vitigni dal nome particolare come l'Helios, lo Johanniter, il Bronner e il Solaris, tutti di nuova concezione e applicazione, ancora in fase di studio. Questi vitigni sono simili per certi versi a quelli tradizionali, come lo Chardonnay, ma riescono a resistere alle malattie senza bisogno di trattamenti fitosanitari ed è così che è nato il primo vino bianco della IGT Sebino con "zero trattamenti e residui sulle uve", un prodotto insolito di cui sarà interessante vedere l'evoluzione dopo qualche anno di esperienza in più. Venendo ai più classici Franciacorta, quest'anno ritroviamo il Dosaggio Zero Gualberto, punta di diamante della cantina, in forma smagliante, con il resto della produzione sempre ai massimi livelli qualitativi, a testimonianza di un lavoro esemplare.

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2009



Dorato luminoso. Olfatto di grande eleganza, immediatamente percepibile e che subito richiede concentrazione per essere apprezzato in ogni sfumatura: dell'arancia regala ogni essenza, dalla scorza al succo fino ai fiori, una sensazione di freschezza lo percorre, prima con note di ananas e bergamotto, poi con una mineralità gessosa che dona profondità e rigore. Non mancano accenni speziati, un tocco di zenzero, e qualche tostatura che ricorda il pane caldo, ma tutto rientra in un quadro di armonica complessità, nulla soverchia nulla. In bocca gli agrumi si fanno canditi, la carbonica avvolge il palato e lo tiene fresco, stuzzicato da una vivace sapidità, in un lungo abbraccio. 72 mesi sui lieviti.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2013

FRANCIACORTA BRUT S.A.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A

FRANCIACORTA SATÈN 2013

CURTEFRANCA BIANCO VIGNA BOSCO ALTO 2013

CURTEFRANCA ROSSO VIGNA SANTELLA DEL GRÖM 2013

