



**Ricci Curbastro**  
 Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)  
 Tel. 030 736094 Fax 030 7460558  
 info@riccicurbastro.it  
 www.riccicurbastro.it

**Anno di fondazione:** 1885 **Proprietà:** Riccardo Ricci Curbastro  
**Consulente enologica:** Andrea Rudelli, Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro **Condizione agronomica:** Luigi Raghenzi  
**Bottiglie prodotte:** 200.000 **Etari vitati:** 27,5  
**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Biologica certificata

Il nostro un'interpretazione rigorosa e di grande fascino a conquistare l'eccellenza in guida internazionale. Le poche bottiglie in commercio del Dosaggio Zero Gualberto rappresentano un termine di riferimento per una tipologia sempre più amata da produttori e appassionati. Da segnalare anche il Sebino Bianco, prodotto con uve resistenti alle più comuni malattie della vite. Certificata biologica, l'azienda Ricci Curbastro prosegue nella strada intrapresa da tempo, con un impegno in vigna e in cantina che pone grande attenzione ai temi della sostenibilità ambientale.

**FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2009** TTTT  
 Bianco Dosg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% - Alc. 12,5% - € 40 - Bt. 5.000  
 Speggino luminoso dai riflessi oro verde, con bollicine fini e persistenti. Al naso i riconoscimenti spaziano dai fiori bianchi alle erbe aromatiche, oleandro, origano e timo, dalla frutta a polpa gialla all'agrume amaro e al miele di corbezzolo. Freschezza e sapidità caratterizzano la bocca che, supportata dalla garbata effervescenza, rimanda lungamente i sentori di erbe aromatiche. Una parte del vino base fermenta e matura in barrique. Sosta per 72 mesi sui lieviti e affina per altri 6 in bottiglia dopo la sboccatura. Faraona al forno su patate alle erbe fini.

**FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2007** TTTT  
 Bianco Dosg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10% - Alc. 12,5% - € 35 - Bt. 2.500  
 Speggino sfumature dorate arricchiscono il color paglierino vivo. All'olfatto eccellenti sentori si dipanano uno sopra l'altro: crosta di pane e richiami di pasticceria, crema allo zabaione, cera d'api, fiori di tiglio, mango maturo. Sapidità e ottima avvolgenza in bocca, con una lunga persistenza che sfuma verso l'agrume e lo scampino. Esclusivamente acciaio e sosta lunghissima sui lieviti per 108 mesi. Sashimi di scampi.

**FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2013** TTT  
 Bianco Dosg - Chardonnay 100% - Alc. 12,5% - € 23 - Bt. 30.000  
 Speggino brillante con fini bollicine. Delicati riconoscimenti di fiori bianchi e frutta a pasta gialla: zagara, pesca, albicocca e un sottofondo soavemente speziato. In bocca si conferisce la grana delicata delle bollicine; la sapidità e la freschezza caratterizzano la facilità della beva. Fermenta e matura in barrique. Riposa sui lieviti per 40 mesi. Smetto di pesce persico con burro e salvia.

**FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2013** TTT  
 Bianco Dosg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% - Alc. 12,5% - € 23 - Bt. 10.000

**FRANCIACORTA BRUT ROSÉ** TT  
 Bianco Dosg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% - Alc. 12,5% - € 29 - Bt. 10.000

**SEBINO BIANCO 2016** TTT  
 Bianco Igt - Bronner 25%, Helios 25%, Johanner 25%, Solaris 25% - Alc. 11,5% - € 26 - Bt. 1.400

