



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it
www.riccicurbastrolounge.eu

Curtefranca Rosso D.O.C. Vigna Santella del Gröm



La grande ricchezza di suoli messa in evidenza dalle ricerche di zonazione compiute dal Consorzio Vini di Franciacorta nei primi anni '90, è all'origine della decisione di inserire nel disciplinare della D.O.C. anche la menzione di "vigna" (1995) seguita dal toponimo per quei vini che, oltre a rispondere a requisiti analitici e di lavorazione superiori (maggiore titolo alcolometrico minimo naturale, maggiore estratto secco netto, più lunga maturazione in cantina) provengono da un'accurata cernita delle uve di un'unica vigna. Le conoscenze dei vitivinicoltori circa le loro migliori vigne, abbinate alla ricerca scientifica, stanno così creando i presupposti per una lenta selezione dei migliori cru della Franciacorta. L'origine del nome Gröm è preromana, in epoca celtica e questo spiega la sua grafia con la dieresi sconosciuta all'alfabeto latino. Prodotto dalla vendemmia 1983, la sua prima entusiastica recensione è del 1989 ad opera di Gino Veronelli su Capital.

UVE: Le percentuali sono circa: Cabernet Franc 25%, Carmenère 15%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 30%, Barbera 10%.

VIGNETI: Vigna Santella del Gröm in comune di Adro, foglio 10 mappale 480 per una superficie di 1,66 ettari. Densità di impianto 4500 ceppi/ettaro, reimpiantato nel 1992. Altitudine media 210 metri s.l.m.
PRODUZIONE: circa 8 tonnellate ad ettaro con una resa del 68%.

CICLO PRODUTTIVO: macerazione a freddo per circa 4 giorni seguita da fermentazione a temperatura controllata in grandi tini in acciaio aperti. Segue un affinamento di almeno 18 mesi di maturazione in carati di rovere prima dell'imbottigliamento e successivo affinamento di un altro anno.

COLORE: rosso rubino cupo, limpido, consistente.

PROFUMO: intenso, di estrema finezza ed armonia, con sfumature di legno e frutta matura.

SAPORE: continuo, di carattere, ampio e setoso con gentile apporto del Cabernet; al palato mostra finezza e continuità gustativa, acidità sentita ma ben combinata con la morbidezza.

GRADAZIONE: 12,5% vol.

CONSERVAZIONE: in ambiente asciutto e fresco, meglio se coricate.

INVECCHIAMENTO: secondo l'annata fino a 6-7 anni dalla vendemmia.

SERVIZIO: a temperatura ambiente, intorno ai 18°C, in bicchieri grandi, panciuti riempiti solo a metà per garantire il miglior sviluppo del sapore e dei profumi. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla.

GASTRONOMIA: accompagna egregiamente carni rosse, umidi, selvaggina di piuma e di pelo, salumi, formaggi stagionati.

Disponibile nel formato:
0,75 l. (bottiglia)