



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccurbastro.it
www.riccurbastrolounge.eu

Sebino I.G.T. Pinot Nero



Il film Sideways ha rilanciato il Pinot Nero come vitigno non omologato e non omologabile. Anche se in realtà è coltivato in molte regioni del mondo il Pinot Nero resta un'uva difficile da lavorare, avara, che spesso dà vini poco concentrati, per questo resta spesso il sogno proibito di molti vignaioli. Prodotto fin dal 1990 è il prototipo della sfida annuale a fare sempre meglio. È stato commercializzato solo nelle migliori annate (quelle realmente riuscite) tra le ultime 1999, 2000, 2001, 2003, 2005, 2007.

NE HANNO SCRITTO: BIBENDA n.19, 2006, articolo "La bestia nera", punteggio 86/100, tra i migliori 30 Pinot Neri italiani!
I VINI DI VERONELLI 2004:
"la passione e la cocciutaggine sono gli elementi indispensabili per ottenere buoni risultati con il Pinot Nero..."
3 Stelle, 90/100

UVE: Pinot Nero 100%.

VIGNETI: in Franciacorta (BS) a Capriolo, località Bosco Basso, 4500 ceppi ha.

TERRENI: fluvio glaciali formati durante l'ultima glaciazione (wurmiana), debolmente ondulati con scheletro ghiaioso, ciottoloso, sabbioso, calcareo, moderatamente profondi con ottimo drenaggio; pietrosità localmente molto elevata. L'esposizione verso la vallata del Fiume Oglio ed i venti freschi che scendono dalla Valle Camonica garantisce una escursione termica tra giorno e notte ottimale per la maturazione del Pinot Nero.

PRODUZIONE: media di 4-5 tonnellate ad ettaro con una resa massima in vino del 65%.

CICLO PRODUTTIVO: macerazione a freddo per circa sette giorni seguita dalla fermentazione in tino aperto, maturazione in carati di rovere francese nuove per 18 mesi, affinamento in bottiglia almeno quattro anni.

COLORE: colore granato, dai toni scuri di

amarena in confettura.

PROFUMO: frutti di bosco maturi, tabacco, spezie, la tostatura è ben compenetrata con gli aromi di frutto rosso.

SAPORE: ha corpo pieno, con rilevante struttura acida e tannini di gran finezza, ben levigati e risolti dallo scorrere del tempo, coinvolgente la chiusura nella quale si ritrovano perfettamente le note balsamiche scovate dall'olfatto.

GRADAZIONE: 13% vol.

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

SERVIZIO: servire a 18° C utilizzando calici ampi e ossigenando adeguatamente il vino prima del servizio.

GASTRONOMIA: risotti, carni saporite e selvaggina da pelo, da godere in meditazione con un formaggio stagionato.

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

