



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccurbastro.it
www.riccurbastrolounge.eu



Franciacorta Brut

Ein fabelhaftes, leicht trinkbares und ausdrucksstarkes Exemplar eines Franciacorta-Weins mit einer gewinnenden Kombination aus floralen (vom Weißburgunder) und fruchtigen (vom Chardonnay) Noten. Produziert seit 1983, erhält er 1995 seine erste wichtige Anerkennung mit dem „Oscar“ des Schaumweinführers „Guida Spumanti d’Italia“ von Gambero Rosso.

Verfügbar in den Formaten:
0,375 l. (1/2 Flasche)
0,75 l. (Normalflasche)
1,5 l. (Magnum)
3 l. (Jeroboam)

TRAUBEN: Chardonnay 60%, Weißburgunder 30%, Spätburgunder 10%.

REBANLAGEN: Franciacorta (BS) in den Gemeinden Capriolo und Iseo.

PRODUKTIONSZYKLUS: auf die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahlwannen folgt im Frühling die Tirage und der Beginn der langsamen, zweiten Gärung in der Flasche nach der traditionellen Methode der Franciacorta. Die Flaschen verbleiben liegend im Stapel für mindestens 30 Monate (insgesamt 38 Monate nach der Ernte); dieses Vorgehen garantiert das unverwechselbare Bouquet, das dem Kontakt mit den Hefen und deren Autolyse geschuldet ist. Nach dem Degorgement und der Zugabe der Versanddosage für einen sehr trockenen (8 g/l) Wein durchläuft dieser Franciacorta für einige Monate eine weitere Phase der Verfeinerung im Weinkeller.

FARBE: strohgelb und leuchtend, reiche und üppige Mousseux mit feiner und lang anhaltender Perlage.

DUFT: leicht floral, elegant, von beachtlicher Intensität, wahrnehmbare Noten von Hefe und Brot, wie frisch aus dem Backofen.

GESCHMACK: strukturiert und gleichzeitig weich und cremig trotz seiner trockenen Anmutung, fruchtige Noten, gut ausbalanciert mit langem Finale.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

LAGERUNG: liegend, im Dunkeln, in einer trockenen und frischen Umgebung.

SERVICE: bei 10 °C servieren und die Flasche am besten in einem Sektkübel mit Wasser und Eis auf Temperatur halten. Direkt vor dem Servieren öffnen und in leicht bauchige und nicht zu schmale Gläser einschenken.

IN DER GASTRONOMIE: ist er exzellent als Aperitif und zu Häppchen, zu weichem Käse und Gerichten mit delikatem Fisch.

