



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccurbastro.it
www.riccurbastrolounge.eu

Franciacorta Satèn Brut



Dieser Wein wird seit 1992 produziert und erhielt für sechs Jahre in Folge, von 2001 bis 2006, die „Fünf Trauben“ des Weinführers „Bibenda“ vom italienischen Sommelierverband AIS. Der Satèn Brut ist der größt mögliche Ausdruck von Typizität und Harmonie der Franciacorta. Der Verband AIS hat ihn 2003 mit dem „Oscar“ für den besten Wein Italiens nach dem Preis-Genuss-Verhältnis prämiert und der Regionalverband AIS Lombardei krönte ihn 2007 zum besten lombardischen Wein. Er ist durch einen geringeren Druck (max. 5 atm) in der Flasche charakterisiert, der eine Perlage von extremer Feinheit, Dauer und Samtigkeit garantiert. Er wird immer und ausschließlich als Jahrgangswein produziert mit mindestens 4 Jahren Reifezeit auf den Hefen. Wissenswert: Die Typologie Satèn (dieser Name darf nur in der Franciacorta verwandt werden) erhielt ihren Namen von der Seide, die einstmals hier produziert wurde, weil er sich eben so präsentiert: „weich“ (rund) und „mit Stoff“ (andauernd und körperreich) und in diesen beiden Adjektiven ist die ganze Magie des Franciacorta Satèn Brut wunderbar beschrieben.

TRAUBEN: Chardonnay 100%, in Holzfässern vinifiziert.

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

PRODUKTIONSZYKLUS: auf die Gärung in Holzfässern 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 40 Monate (insgesamt 48 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 (7 g/l) Wein durchläuft dieser Franciacorta für einige Monate eine weitere Phase der Verfeinerung im Weinkeller.

FARBE: strohgelb, hell und leuchtend.

DUFT: in der Nase eine beachtliche Präsenz von dicht gedrängten Noten reifer Früchte, in die sich Aromen von Gewürzen und Hefe einfügen und an Noten von Gebackenem und Mandeln erinnern.

GESCHMACK: von großer Eleganz offeriert er im Mund die gleichen Empfindungen wie bei den olfaktorischen Eindrücken, gestützt durch Körper und Struktur und beschwingt durch eine leichte Säure.

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: begleitet er ein komplettes Menü, vom Aperitif bis zum Käse; ideal zu Fisch und zu hellem Fleisch.

Verfügbar in den Formaten:

0,375 l. (1/2 Flasche)

0,75 l. (Normalflasche)

1,5 l. (Magnum)

