



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccurbastro.it
www.riccurbastrolounge.eu

Sebino I.G.T. Brolo dei Passoni



Alles an diesem Dessert-Wein erinnert an die antiken önologischen Traditionen der Familie Ricci Curbastro, schon beginnend beim Namen: BROLO ist ein mittelalterliches Wort, das auf den Weinberg und Obstgarten am Hauses hinweist, den wertvollsten, den am meisten behüteten, abgeschirmt durch jene Steinmauern, die unsere Franciacorta charakterisieren. Ein Weinberg so klein, dass er einem Garten gleicht, mit dem er auch die fruchttragenden Bäume teilt: Kirschen, Oliven, Jujuben, Pflaumen. Der Name PASSONI erinnert, und ist immer noch als Toponym auf den Karten des Istituto Geografico Militare vorhanden, an jenen Antonio Passoni, unseren Vorfahren, der um 1860 die Villa baute, die noch heute mitten im „Brolo“ steht, und den Park anlegte. Auch das Etikett ist inspiriert von Antonio Passoni und wurde auf Basis von denen überarbeitet, die noch heute bei uns aufbewahrt sind und mit denen er 1880 die wahrscheinlich für den familiären Verbrauch produzierten Flaschen aus den eigenen Weinbergen „firmierte“. Produziert seit 1989, sind die Erfolge bei der Kritik zahlreich. Am meisten zugetan sind wir jener von Gualtiero Marchesi, der 1997 den Brolo dei Passoni im Gran Gourmet zu Foie Gras Perigord kombinierte, als Huldigung für Escoffier.

TRAUBEN: Chardonnay 100%.

REBANLAGE: Blatt 22, Karte 54 der Gemeinde Capriolo (BS).

PRODUKTIONSZYKLUS: bei perfekter Reife wird der Chardonnay geerntet und in Kassetten gelegt, um ihn einem natürlichen Welkprozesses auszusetzen. Diese alte Tradition war praktisch in unserem Gebiet verschwunden, jedoch ausführlich in Überlieferungen dokumentiert (Trauben auf Rohrgeflecht gelegt) und im Werk "Dell'arte di fare, conservare e migliorare i vini del Regno..." (Die Kunst die Weine des Königreichs zu machen, zu konservieren und zu verbessern...) von Vincenzo Dandolo (1758-1819), von dem eine Kopie auch in der Bibliothek unsere Landwirtschafts- und Weilmuseums verwahrt ist. Während des Trocknungsprozesses wird die Traube auch leicht von der Botrytis cinerea, der Edelfäule befallen. Sie löst - durch ihre Aktion - die Metabolisierung der Beerenschalen aus und garantiert dem Wein ganz besondere Aromen. Zwischen Ende November und Dezember werden die Trauben sanft gepresst und der erhaltene Most in Fässern aus französischem Holz gegärt. Der Wein bleibt für circa ein Jahr im Holz, bevor

er auf Flaschen gezogen wird, in denen ein weiteres Jahr der Verfeinerung folgt.

FARBE: intensives Goldgelb.

DUFT: erlesen, elegant, komplex, lang andauernd, leichte Vanillenote, sehr edle fruchtige Noten.

GESCHMACK: vollmundig, würzig, rund und samtig durch einen hohen Glycerin-Anteil und Extrakt (Netto-Trockenextrakt 25,5 g/l), liebliche Fruchtsüße unterstützt durch eine feine Säure.

ALKOHOLGEHALT: 14,5% vol. mit einem Restzuckeranteil von 3% vol. (45 g/l).

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

SERVICE: die Flasche einige Minuten vor dem Genuss entkorken, bei 12 bis 14 °C in kleinen Gläsern servieren, die sich nach oben verjüngen, um das Aromenspiel besser würdigen zu können.

IN DER GASTRONOMIE: zu Süßspeisen mit Obst oder Mandeln, zu frischem würzigen Käse oder zu Edelschimmelkäse (Gorgonzola), zu Foie gras.

Verfügbar im Format:
0,5 l (Flasche)

