



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it
www.riccicurbastrolounge.eu

Sebino I.G.T. Pinot Nero



Der Film Sideways hat den Spätburgunder wieder lanciert als nicht homogene und nicht zu homogenisierende Rebsorte. Auch wenn die Sorte in der Realität in vielen Regionen der Welt kultiviert wird, bleibt die Spätburgunder-Traube eine schwierig zu verarbeitende, karg, so dass sie oft schwach konzentrierte Weine abgibt. Aus diesem Grund bleibt sie oft ein unerfüllter Traum für viele Winzer. Produziert seit 1990, ist der Wein der Inbegriff der jährlichen Herausforderung, es immer besser zu machen. Er wurde nur in den besten Jahrgängen (jene, die wirklich gelungen sind) vermarktet, unter den letzten 1999, 2000, 2001, 2003, 2005 und 2007.

ÜBER IHN HABEN GESCHRIEBEN: BIBENDA n.19, 2006, Artikel „Die schwarze Bestie“, Punkte 86/100, unter den besten 30 Spätburgundern Italiens!

I VINI DI VERONELLI 2004: „Die Leidenschaft und der Starrsinn sind die unentbehrlichen Elemente um gute Resultate mit dem Pinot Nero zu erhalten...“ 3 Sterne, 90/100.

TRAUBEN: Spätburgunder 100%.

REBANLAGEN: in Franciacorta (BS) in Capriolo, Ortsteil Bosco Basso, 4500 Rebstöcke/ha.

BÖDEN: geformt durch das Gletschereis während der letzten Kaltzeit (Würm-Kaltzeit), leicht gewellt mit kieshaltigem Gerüst, steinig, kalkhaltig, mäßig tief mit ausgezeichneter Drainage-Fähigkeit; die Steindichte ist stellenweise sehr hoch. Die Ausrichtung zum Tal des Oglio-Flusses und die frischen Winde, die aus dem Valle Camonica kommen, garantieren eine für die Reifung des Spätburgunders optimale Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht.

PRODUKTION: durchschnittlich 4 bis 5 Tonnen pro Hektar mit einem maximalen Ertrag in Wein von 65%.

PRODUKTIONSZYKLUS: Kaltmaische für circa sieben Tage, gefolgt von der Gärung in offenen Bottichen, Reifung in neuen Fässern aus französischem Holz für 18 Monate, Verfeinerung in der Flasche für mindestens 4 Jahre.

FARBE: granatrot, wie der dunkle Ton von Sauerkirschen in Konfitüre.

DUFT: reife Waldfrüchte, Tabak, Gewürze, die Röstaromen vom Holz sind gut durchdrungen von den Aromen roter Früchte.

GESCHMACK: er hat einen vollen Körper mit einem relevanten Säuregerüst und Tanninen von großer Finesse, die beim Vergehen der Zeit geschliffener und gelöster werden, einnehmend das Finale, in dem man perfekt die balsamischen Noten aus der Nase wieder entdeckt.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

LAGERUNG: in einer trockenen und frischen Umgebung, am besten liegend.

SERVICE: bei 18 °C in weiten Gläsern servieren und den Wein vor dem Servieren adäquat belüften.

IN DER GASTRONOMIE: zu Risotti, zu würzigen Fleischgerichten und Haarwild, genussvoll zu einem gereiften Käse oder einfach zum Meditieren.

Verfügbar im Format:
0,75 l (Normalflasche)