



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it

Curtefranca Bianco
D.O.C.
Vigna
Bosco Alto



Nel cuore dell'azienda a Capriolo la Vigna Bosco Alto ricorda nel toponimo i boschi fatti dissodare dai nostri antenati nel 1919 per dare lavoro ai soldati rientrati dal fronte ma privi di lavoro per la crisi che attanagliava l'Italia del primo dopoguerra. Intorno al vigneto gli ultimi lembi di questa foresta sono ancora oggi oggetto delle nostre cure quale rifugio di uccelli insettivori e mammiferi preziosi per le nostre colture. Prodotto dal 1981.

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

UVE: Chardonnay 100%.

VIGNETI: Vigna Bosco Alto in comune di Capriolo, foglio 25 mappale 138, per una superficie di 0,98 ha a Chardonnay. Densità di impianto 4800 ceppi/ha.

PRODUZIONE: circa 9 tonnellate ad ettaro con una resa del 68%.

CICLO PRODUTTIVO: solo nelle migliori annate, dopo accurata cernita delle uve i mosti fermentano in carati di rovere francese da 225 e 500 litri. L'affinamento in legno a contatto con i propri lieviti, si protrae per un anno; dopo l'imbottigliamento compie un ulteriore periodo di maturazione di 8-12 mesi.

COLORE: giallo dorato, limpido, brillante.

PROFUMO: ampio, caratterizzato da delicate note di vaniglia, legno tostato e frutta esotica.

SAPORE: notevole equilibrio, morbidezza e buona dote di estratti, struttura complessa e robusta supportata da buona acidità, sentori di frutta matura ed esotica.

GRADAZIONE: 12,5%vol.

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

INVECCHIAMENTO: secondo l'annata fino a 7-8 anni dalla vendemmia.

SERVIZIO: servire ad una temperatura di 12°C in bicchiere slanciato ma non troppo stretto.

GASTRONOMIA: piatti freddi o paté di cacciagione, carni bianche anche ripiene, pesce arrostito o grigliato, formaggi anche stagionati.