



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it

Franciacorta Dosaggio Zero “Gualberto”



Un Franciacorta che cerca armonia ed equilibrio nel solo vino e nella sua lunga evoluzione a contatto con i lieviti, senza “l’aiuto” esterno del dosaggio. Il ritratto di Gualberto Ricci Curbastro, tra i primi a credere nella Denominazione Franciacorta nel 1967 e artefice della storia recente della Ricci Curbastro. Prodotto dal 2004, sempre e soltanto in versione millesimato con almeno 8 anni di maturazione sui lieviti nel 2012 ha conquistato l’Oscar per il miglior spumante d’Italia dell’AIS Associazione Italiana Sommelier, nel 2013 e nel 2023 i Tre Bicchieri di Vini d’Italia del Gambero Rosso e nel 2012, 2013, 2014, 2016, 2018, 2022, 2023, 2024 i 5 Grappoli di Bibenda (FIS).

Disponibile nei formati:
0,75 l. (bottiglia)
1,5 l. (magnum)

UVE: Pinot Nero 60-70%, Chardonnay 30-40%.

VIGNETI: Franciacorta (BS) nel comune di Capriolo.

CICLO PRODUTTIVO: alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d’acciaio ed in piccola parte in carati di rovere, fa seguito, in primavera, il tiraggio con l’inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale della Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per almeno 96 mesi (totale dalla vendemmia 9 anni) garantendo l’inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all’autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, con l’aggiunta di uno sciroppo di dosaggio senza zuccheri il Gualberto compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.

COLORE: bel colore giallo luminoso e con perlage abbondante, fine e persistente.

PROFUMO: fresco e dolce di frutta, pesca, arancia, melone, attraversato da una bella vena minerale e ancora mandorle, frutta secca e sentori di pane.

SAPORE: bocca di grande freschezza, all’ingresso voluminoso, di buona cremosità.

La bella vena acida è supportata da una struttura all’altezza del compito. Ottima persistenza.

GRADAZIONE: 12,5%vol.

CONSERVAZIONE: coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.

SERVIZIO: servire a 10° C, meglio se in un secchiello con acqua e ghiaccio, stappando la bottiglia al momento del servizio ed utilizzando bicchieri slanciati e non troppo stretti.

GASTRONOMIA: eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei, pasta ai frutti di mare o con crostacei, pesce al forno.

