



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

www.riccicurbastro.it

Franciacorta Extra Brut



Il Franciacorta dell'amatore: marcato decisamente dal territorio per una mineralità netta in primo piano che tuttavia non prevale mai sul frutto.

È prodotto sempre e soltanto in versione millesimato con almeno 4 anni di maturazione sui lieviti.

Prodotto dal 1985, nel 1998 conquistò i Due Bicchieri di Vini d'Italia Gambero Rosso/Slow Food riconfermandosi anno dopo anno fino ai Tre Bicchieri del 2012, 2017, 2021, 2022, 2024.

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

UVE: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%.

VIGNETI: Franciacorta (BS) nei comuni di Capriolo e Iseo.

CICLO PRODUTTIVO: alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio ed in parte (circa 20%) 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 42 mesi (totale dalla vendemmia 48 mesi) garantendo l'inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio sechissimo (solo 2 g/litro) il Franciacorta compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.

COLORE: paglierino luminoso illuminato da un finissimo perlage, molto consistente e continuo. In alcune annate note ramate derivanti dal Pinot Nero.

PROFUMO: subito note tostate e lampi minerali, poi frutti freschi, mandorle e crosta di pane.

SAPORE: morbido in bocca pur nel suo dosaggio estremamente secco, fresco, di bella grassezza e consistente sapidità.

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, zuppa di pesce in bianco.

