



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

www.ricciurbastro.it

Franciacorta Satèn Brut MUSEUM RELEASE



L'Azienda Agricola Ricci Curbastro presenta ai propri appassionati consumatori vini Franciacorta che giungono alla sboccatura dopo un numero di anni di maturazione in cantina sui lieviti superiore (dai 10 ai 12 anni) a quanto è normale per la cantina stessa.

Per dare maggiore visibilità a queste partite è stato coniato il marchio Museum Release, o MR, un nome, una sigla, un simbolo che identifichino al meglio queste speciali partite di Franciacorta.

Il marchio, MR Museum Release coniuga nella sigla un paio di caratteristiche abbastanza uniche della nostra azienda: il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro perché è una delle nostre peculiarità: un museo in cantina, la storia di ieri e di oggi a stretto contatto in un unicum straordinario; la capacità dei Franciacorta Ricci Curbastro di attraversare il tempo mantenendo intatte quelle caratteristiche di mineralità e freschezza che tanto li hanno fatti apprezzare sul mercato.

Il tempo è uno degli ingredienti principali di questi Franciacorta, capace di conferirgli una personalità unica. Ha conquistato nel 2019 i 5 Grappoli di Bibenda (FIS).

UVE: Chardonnay 100%

CICLO PRODUTTIVO: maturazione in catasta sui lieviti per almeno 120 mesi (undici anni dalla vendemmia).

COLORE: paglierino, lucente

PROFUMO: cedro, ananas, biancospino e sentori di uva spina e crosta di pane.

SAPORE: fresco e sfizioso l'assaggio, fruttato e amabilmente sapido, vaniglia, erbe officinali e sambuco.

GASTRONOMIA: accompagna tutto il pasto, ideale per il pesce.

