



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it

Sebino
I.G.T.
Pinot Bianco
Vino Biologico



Profumi di susina e fiori bianchi, con una buona acidità che garantisce freschezza al palato e note minerali, una vena alcolica calda ed invitante. Dopo tanto "grigio" l'obiettivo è stupire con un vino bianco solare e primaverile, invitante come le dolci curve delle colline della Franciacorta. L'etichetta, come il vino è un mix di storia e innovazione che vi invitiamo a scoprire.

UVE: Pinot Bianco 100%.

VIGNETI: nell'anfiteatro morenico del Lago d'Iseo nel comune di Capriolo.

TERRENI: fluvio glaciali formati durante l'ultima glaciazione (wurmiana), debolmente ondulati con scheletro ghiaioso, ciottoloso, sabbioso, calcareo, moderatamente profondi con ottimo drenaggio; pietrosità localmente molto elevata.

PRODUZIONE: media di 10 tonnellate ad ettaro con una resa massima in vino del 68%.

CICLO PRODUTTIVO: interamente vinificato ed affinato in vasche d'acciaio, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

COLORE: giallo paglierino scarico.

PROFUMO: profumi di susina e fiori bianchi selvatici (biancospino).

SAPORE: buona acidità che garantisce freschezza al palato e note minerali, vena alcolica calda e invitante.

GRADAZIONE: 11,5%vol.

SERVIZIO: servire a 10° C utilizzando calici ampi.

GASTRONOMIA: adatto per antipasti leggeri, primi piatti delicati, pesce, carni bianche.



Dalla vendemmia 2018
vino biologico

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

