

RICCI CURBASTRO

2003 | Cantina di
Via
03027
info@riccicurbastro.it
www.riccicurbastro.it

L'AZIENDA

Anno di fondazione: 1885
Titolare: Riccardo Ricci Curbastro
Enologo: Riccardo Ricci Curbastro, Andre Rudelli, Annalisa Massetti
Agronomo: Marco Francolini
Addetto accoglienza: Riccardo Ricci Curbastro

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

La famiglia Ricci Curbastro ha secolari tradizioni agricole in Lombardia e Romagna; nell'azienda in Franciacorta si producevano vini in bottiglia già nel 1885.
Oggi l'Azienda Agricola Ricci Curbastro ha 25 ettari di vigneti e una vasta cantina sotterranea nel parco di Villa Evellina, sempre aperta al pubblico con il Museo Agricolo e del Vino, realtà unica in Franciacorta. Sala con appartamenti per agriturismo e attività didattiche per le scuole complete l'offerta.

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a **Ha 26**
Numero di etichette prodotte: **15**
Numero di bottiglie prodotte **200.000**
Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura
umidità controllata? No
L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**
L'azienda svolge anche altre attività? **Si**
Se sì, quali? **agriturismo**
Vendita diretta di vino al pubblico **Si**
Sono previste visite in azienda **Si** Su prenotazione **Si**

L'ETICHETTA

**FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
GUALBERTO
2006**

★★★★★

**FRANCIACORTA
ROSE**

★★★★★

**FRANCIACORTA
EXTRA BRUT**

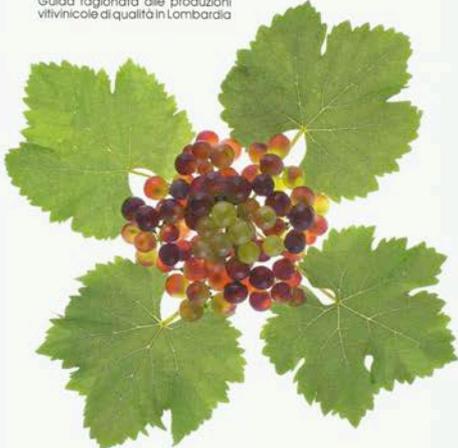
★★★★★

**FRANCIACORTA
SATEN**

★★★★★

Vini plus 2013

Guida ragionata alle produzioni
viticole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier Lombardia

**FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
GUALBERTO 2006**

Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta
Bottiglie: 3.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 31
Vitigni: 70% pinot nero, 30% chardonnay
Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
Tipologia del terreno: morenico, scheletro prevalentemente roccioso
Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: acciaio 8 mesi e successivi 8 mesi in barrique rovere francese
Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica: No
Affinamento: 8 mesi acciaio, 8 mesi barrique, 52 mesi sui lieviti,
3 mesi bottiglia dopo sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 75

**FRANCIACORTA BRUT
ROSE**

Tipologia: DOCG Rosato Franciacorta
Bottiglie: 10.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 24
Vitigni: 80% pinot nero, 20% chardonnay
Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
Tipologia del terreno: morenico con scheletro prevalentemente roccioso
Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica:
Affinamento: 7 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti,
3 mesi bottiglia dopo sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 85

**FRANCIACORTA
EXTRA BRUT 2008**

Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta
Bottiglie: 7.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 21,6
Vitigni: 50% chardonnay, 50% pinot nero
Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
Tipologia del terreno: morenico, scheletro prevalentemente roccioso
Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica:
Affinamento: 7 mesi acciaio, 40 mesi sui lieviti,
3 mesi bottiglia dopo sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 85

**FRANCIACORTA
SATEN 2008**

Tipologia: DOCG Bianco Franciacorta
Bottiglie: 40.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 21,5
Vitigni: 100% chardonnay
Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.500 - Allevamento: guyot
Tipologia del terreno: morenico con scheletro prevalentemente roccioso
Vendemmia: manuale, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: legno - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica:
Affinamento: 6 mesi barrique, 40 mesi sui lieviti,
3 mesi bottiglia dopo sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 85