

<http://www.scattidigusto.it/2013/07/15/franciacorta-ricci-curbastro-saten-extra-brut-rose-demi-sec/>

## Lo diresti amabile, il Franciacorta Demi Sec Ricci Curbastro

DI [Vincenzo Pagano](#) - CANALE [Scatti di vino](#) - lunedì, 15 luglio 2013 | ore 9:37



La spada e la corona, titolo di non grande presa – non me ne vorranno gli ideatori – che ha fatto il paio con Demi Sec di Ricci Curbastro. Vallo a spiegare che “mezzo secco” non rende la felice riuscita di questo vino come per corona si debba intendere il logo della cantina di Franciacorta e la spada è il pesce interpretato da Cristiano Iacobelli, chef di Atlas Coelestis.

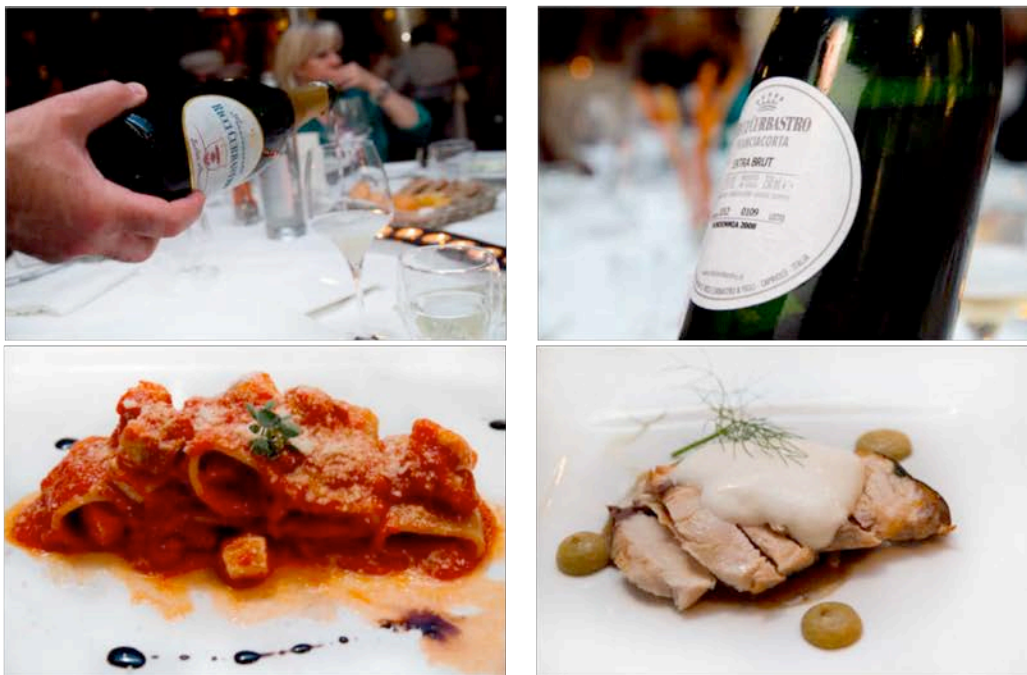
Abbinamenti riusciti e due etichette in grande spolvero riassumono una cena di abbinamento con 4 spumanti di Riccardo Ricci Curbastro. Dovevano essere solo tre (Satèn, Extra Brut, Rosé) ma poi è stata aggiunta anche il Demi Sec che è sempre rivelazione e riscoperta. Uno spumante che a dispetto della denominazione ha carattere da vendere, spiega Alessandro Scorsone sommelier estemporaneo che accompagna Cristina, la moglie dello chef e con lui e il cugino proprietari dell’Atlas Coelestis.



Apriamo con un Satèn Brut, Chardonnay 100% cavallo di battaglia dell’azienda che promette il velluto del suo nome. Senza timori con un grissino piccantello in versione aperitivo da attesa dei commensali e a supporto di un bignè ripieno di pesce spada, si dimostra in realtà un passista in grado di reggere tutto il pasto nonostante, anzi, grazie al bouquet di note fruttate. Splendido per gli indecisi. Il bignè segnatelo che può essere idea per aperitivo casalingo.

Il pesce spada di coffa da 40 chili e due metri di lunghezza, sezionato alla giapponese, ha fornito ottima materia prima a Cristiano per preparare un fresco e convincente carpaccio con panzanella. Il Satèn ha ancora detto la sua (mi dicono anche per merito della lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale della Franciacorta con 40 mesi in catasta per un totale dalla vendemmia di 48 mesi) e si è provato anche l’Extra Brut – 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero – che ha aggiunto mineralità e mandorle all’amatriciana di pesce spada con paccheri di Verrigni. Un pelo sotto il Satèn. Molto bella la bottiglia del Rosé Brut con la sua superficie satinata che mette in evidenza i toni salmone di questo Franciacorta che è abbastanza sorprendente (ancora una volta

pregiudizio latente quando si parla di rosato) per il suo carattere sfrontato. Mi risulta soltanto un po' breve quanto a persistenza, contrariamente a come lo descrive la scheda dell'azienda. Sul lato (pesce) spada, invece, Cristiano organizza un involtino aperto e riesca a mantenere in buon equilibrio anche il formaggio. Sull'abbinamento, l'Extra Brut sembra prevalere.



Ed eccolo il mattatore della serata, il Demi Sec che arriva a fine pasto su una quasi delizia al limone di Cristina. Lo avremmo visto bene anche in quota antipasto e l'abbinamento ideale, dice il tavolo, potrebbe essere con i crostacei.

Un vino, comunque, che chiuderà brillantemente anche una vostra serata. Amabile, l'avremmo definito con termine da rivalutare anche presso i ristoratori che forse non hanno tanta voglia di stare a spiegare che mezzo secco non è l'equivalente di vino da zona grigia.

[Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro & Figli](#). Villa Evelina – Via Adro, 37. Capriolo (Brescia). Tel. +39 030 736094

[Atlas Coelestis](#). Via Malcesine, 41. 00135 Roma. Tel. + 39 06 35072243

