

# BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI  
1.700 RISTORANTI

# BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

2013

Abbiamo assegnato i 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Franciacorta Non Dosato Gualberto 2006  
Ricci Curbastro

BIBENDA  
Il Direttore Franco M. Ricci

Fondini

## RICCI CURBASTRO 8 {5}

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo BS  
Tel. 030 736094 - Fax 030 7460558  
www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

Anno di fondazione: 1885 Proprietà: Gualberto Ricci Curbastro

Fa il vino: Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro

Bottiglie prodotte: 200.000 Ettari vitati di proprietà: 25,5

Vendita diretta: sì Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A4 uscita di Palazzolo, proseguire per Capriolo, dopo 1,5 km a destra per Adro.

Le più grandi novità in casa Ricci Curbastro sono tutte orientate al perfezionamento della conduzione a basso impatto ambientale già adottata dalla cantina. La produzione energetica oggi è legata esclusivamente all'impiego di pannelli solari che assicurano la completa autosufficienza. Inoltre la cantina è in attesa della certificazione per l'impronta carbonica, ovvero la quantità di carbonio emessa durante l'attività produttiva. Infine, dal lato strettamente enologico, è stata completata la sperimentazione sugli estratti naturali del lievito per la protezione antiossidativa dei Franciacorta, che vedrà nel prossimo futuro una drastica riduzione dell'anidride solforosa.

### FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2006

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% | Gr. 12,5% | € 32 | Bottiglie: 3.500 | Un'effervescenza continua e finissima anticipa un carattere aromatico fatto di tostature, frutta gialla matura, mandorle tostate, caffè, biscotti al burro e tanta mineralità. Bocca aristocratica, gentile e mai avara di un nerbo acido-sapido che è l'anima di tutto l'assaggio. Ritorni coerenti e molto lunghi che scivolano verso toni minerali. 60 sui lieviti. Gallinella di mare con verdure croccanti.

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2008

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% | Gr. 12,5% | € 21,50 | Bottiglie: 10.000 | Intenso di caffè, pasticceria secca e panificazione. In seconda battuta agrumi, ananas e pesche. Fresco e sapido e bilanciato da una buona struttura. Finale minerale. 42 mesi sui lieviti. Carpaccio di branzino ai capperi.

### FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2008

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 12,5% | € 21,50 | Bottiglie: 30.000 | Ricco olfatto di confetti, pan di Spagna e dolci da forno, accompagnati da agrumi e pesche. Morbido, di cremosa carbonica, sapido e fruttato. 36 mesi sui lieviti. Calamarata con cozze e ragù di spigola.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A. | Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% | € 24,50 | Rosa molto chiaro. Lamponi e fragoline di bosco, poi confetti e pan dolce. Fresco, sapido e fruttato. 30 mesi sui lieviti. Spaghetti con sugo di polpo.

FRANCIACORTA BRUT S.A. | Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% | € 18,50 | Note di pane tostato, agrumi e pesche. Fresco e brioso in bocca. 30 mesi sui lieviti. Insalata di mare.

PINOT NERO 2008 | € 19 | Lamponi e mirtili introducono sensazioni di vaniglia e humus. Morbidezza in primo piano, tannini bilanciati, un filo alcolico e fruttato. 18 mesi in barrique. Coq au vin.

FRANCIACORTA DEMI SEC S.A. | Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% | € 17 | Confetti, pan di Spagna e agrumi dolci al naso. Abboccato, fresco e leggero. 30 mesi sui lieviti. Carpaccio di scampi e arance.

CURTEFRANCA ROSSO VIGNA SANTELLA DEL GRÖM 2008 | Cabernet Franc 30%, Merlot 28%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 12%, Barbera 10% | € 11 | Frutti di bosco, salvia, peperoni e spezie. Morbido, fresco e un po' tannico. 18 mesi in barrique. Spezzatino.

### {5} 2012 | FRANCIACORTA NON DOSATO GUALBERTO 2005