

v i t a e

LA GUIDA VINI

2019



Associazione Italiana Sommelier

Ricci Curbastro

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

Proprietà:

Riccardo Ricci Curbastro

Condizione enologica:

Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli

Condizione agronomica:

Luigi Reghenzi

Viticoltura:

Biologica certificata

Uvini vitati:

175

Bottiglie prodotte:

200.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1885

L'azienda Ricci Curbastro, che già nel 1885 produceva vini in bottiglia, è da sempre attenta alla viticoltura sostenibile e all'impatto ambientale. Nel parco della Villa Evelina ha sede una vasta cantina sotterranea e il Museo Agricolo e del Vino, sempre aperto al pubblico. In questa edizione della guida raggiunge l'eccellenza con il Satèn Museum Release 2007, un Franciacorta dalla lunghissima permanenza sui lieviti, ben dieci anni. Ottimo piazzamento di tutta la gamma di spumanti, sempre di ottimo livello.

TTTT

FRANCIACORTA BRUT SATÈN
MUSEUM RELEASE 2007

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% - € 40 - Bt. 2.500

Giallo paglierino acceso, con riflessi dorati, solcato da bollicine numerose e persistenti. Olfatto di mela verde, nocciola e mandorla, poi fiori bianchi, gelsomino, tiglio, mugugno ed erbe aromatiche. Conclude su una lieve traccia agrumata e su pasticceria al limone e vaniglia. Bocca dominata dalla freschezza e da una scia sapida. Matura per 8 mesi in rovere francese, poi sui lieviti per 120 in bottiglia. Eliche con melanzane fritte e pesce spada al profumo di menta.

TTT

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%

Alc. 12,5% - € 30 - Bt. 10.000

Luminoso rosa tenue, animato da una effervescenza continua e briosa. Al naso emergono sentori di rosa, glicine e geranio, pompelmo, fragolina di bosco e lampone; ancora crosta di pane e un tocco di fieno sfolciato. All'assaggio colpisce per spidità e freschezza: intenso e dalla lunga persistenza, chiude con indizi citrini. Riposa per 8 mesi in acciaio; sui lieviti per 30 mesi. Risotto al radicchio.

TTT

FRANCIACORTA BRUT

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10% - Alc. 12,5% - € 20 - Bt. 30.000

Giallo paglierino tenue, dal perlage minuto e cremoso. Immediati riconoscimenti di lime e pompelmo; a seguire burro, lievito e pastafrolla, con accenni di mandorla tostata. Sferzante all'assaggio, dotato di acidità corroborante, mantiene un solido equilibrio e stuzzica con una elegante cremosità. Buona la persistenza e la corrispondenza gusto-olfattiva. Sosta sui lieviti per 30 mesi, dopo avere attecchito in acciaio 8 mesi. Tartare di tonno con sesamo tostato.

TTT

PINOT NERO 2010

Rosso Igt - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 19 - Bt. 5.000

TTT

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2014

Bianco Docg - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% - € 27 - Bt. 30.000

TTT

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2014

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%

Alc. 12,5% - € 27 - Bt. 10.000

TT

CURTEFRANCA ROSSO 2015

Rosso Doc - Cabernet franc 30%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%, Carmenère 15%, Barbera 5%

Alc. 12% - € 10 - Bt. 30.000

TT

FRANCIACORTA DEMI SEC

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%

Alc. 12,5% - € 16 - Bt. 5.000

Associazione Italiana Sommelier

TTTT

VITAE LA GUIDA VINI 2019
ATTESTATO DI ECCELLENZA

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MUSEUM RELEASE 2007

Ricci Curbastro

Milano 20 Ottobre 2018

Il Presidente
 Armando Nicoletti