

v i t a e

LA GUIDA VINI

2020



Associazione Italiana Sommelier

Ricci Curbastro

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

Proprietà:

Riccardo Ricci Curbastro

Condizione enologica:

Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli

Condizione agronomica:

Luigi Reghenzi

Viticultura:

Biologica

Ettari vitati:

28,5

Bottiglie prodotte:

200.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1885

La sostenibilità ambientale è un concetto di cui si parla molto negli ultimi anni. L'azienda di Capriolo preferisce i fatti alle parole e già da alcuni anni ha deciso di avviare un programma per il raggiungimento della certificazione secondo lo standard di sostenibilità Sopd Equalitas. Gli obiettivi che la cantina si è data sono molti: viticoltura biologica, calcolo delle emissioni di gas serra, uso consapevole delle risorse idriche, installazione di pannelli a energia solare e di luci a led, raccolta differenziata e riciclo dei rifiuti. Un grande impegno, profuso anche nella produzione di ottimi vini, come dimostrato dai punteggi ottenuti: primeggia anche quest'anno l'Extra Brut Museum Release, meritevole delle quattro Viti.

TTTT

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2008

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% - € 40 - Bt. 2.500

Luccicante giallo paglierino vivace, dalle bollicine fini e numerose. Sprigiona intense fragranze di taglio, ginestra, mela golden, tocchi agrumati di limone e mandarino, una lieve nota di biscotto e di cereali. Al sorso è equilibrato, dalla tagliente freschezza e piacevole sapidità, cremoso e di calibrata struttura, precisa la corrispondenza gusto-olfattiva con lunghi ritorni di pasticceria al burro e cenni tostati. Lo chardonnay matura in acciaio, il pinot nero in barrique di media tostatura, entrambi per 8 mesi, dopo l'assemblaggio in bottiglia, sosta sui lieviti per 108 mesi e fa altri 9 mesi di affinamento dopo la sboccatura. Risotto ai fiori di zucca e caprino.

TTT

BROLO DEI PASSONI 2012

Bianco Igt Passito - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% - € 16 - I 0,500 - Bt. 5.000

Paglierino delicato e lucente. All'olfatto si riconoscono la frutta a polpa bianca, pera coscia e mela, il samburo e l'acacia, i sentori di erbe aromatiche e di tisana alla verbena, il miele di eucalipto. In bocca è dolce, morbido, perfettamente bilanciato da freschezza e sapidità; vivo e persistente, con dolci ricordi floreali e fruttati a suggellare la coerenza. Appassimento per 18 mesi in cassette; fermentazione in barrique di rovere ciliegio, dove riposa per 36 mesi. Canestrelli di Sassello.

TTT

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2015

Bianco Docg - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% - € 28 - Bt. 30.000

Giallo paglierino cristallino dal perlage fine e abbondante. Profuma di biancospino, mela fuochi, pompelmo giallo, pesca bianca e frutti tropicali, con cenni di pasta di pane e tostati, un soffio minerale nel finale. Assaggio dalla morbidezza vellutata, ben equilibrato da sapidità e freschezza, con lunga persistenza minerale. Maturazione in barrique per 18 mesi, poi 40 mesi di presa di spuma sur lie. Vellutata di patate allo zafferano.

TTT

PINOT NERO 2011

Rosso Igt - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 20 - Bt. 5.000

TT

CURTEFRANCA BIANCO 2018

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Pinot bianco 40%
Alc. 11,5% - € 11 - Bt. 30.000

TT

FRANCIACORTA DEMI SEC

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc. 12,5% - € 15 - Bt. 3.000

TT

FRANCIACORTA BRUT

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

TT

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% - € 30 - Bt. 10.000

Associazione Italiana Sommelier

TTTT

VITAE LA GUIDA VINI 2020
ATTESTATO DI ECCELLENZA

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM RELEASE 2008

Ricci Curbastro

Roma

26 Ottobre 2019

Presidente
Antonio Caracciolo