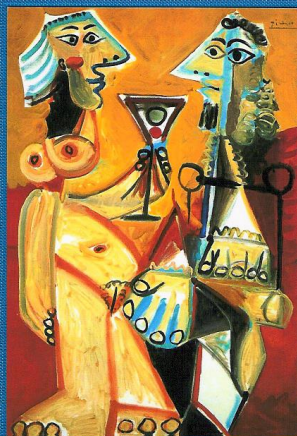


## DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia e ai Ristoranti Cantine d'Attrazione



2006

Associazione Italiana Sommelier

## RICCI CURBASTRO

## RICCI CURBASTRO

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

**Anno di fondazione:** 1885 - **Proprietà:** Gualberto Ricci Curbastro - **Enologo:** Alberto Musatti e Riccardo Ricci Curbastro - **Totale bottiglie prodotte:** 200.000  
**Ettari totali vitati di proprietà:** 21 + 4 in affitto - **Vendita diretta prevista:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione per gruppi - **Come arrivarci:** dalla A4 uscita di Palazzolo, proseguire in direzione Capriolo e dopo 1,5 km girare a destra per Adro.

*Una produzione molto ricca e una serie di Franciacorta e di vini bianchi di grande livello qualitativo fanno di questa azienda un punto di riferimento stabile per gli appassionati. Anche quest'anno il Satèn emerge con il consueto profilo capace di esprimere struttura e potenza sapida in un contesto di grande eleganza.*

## FRANCIACORTA SATÈN BRUT 2000



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 26 - **Bottiglie:** 3.000 - Giallo dorato molto luminoso, con bollicine fini e persistenti. Naso di grande complessità con note di vaniglia e frutta esotica, accompagnate da miele e toni agrumati. In bocca emerge un'intensa sapidità, che si dispone in ottimo equilibrio con le componenti morbide. Bollicine eleganti, persistenza lunghissima e grande pulizia finale, completano una degustazione memorabile. Sosta sui lieviti per 48 mesi. Ostriche.

## FRANCIACORTA SATÈN BRUT

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 18 - **Bottiglie:** 25.000 - Paglierino molto intenso e luminoso. Una lieve nota tostata è accompagnata da fragranti toni floreali e fruttati. Fresco e sapido, in ottimo equilibrio con la componente glicerica. Persistenza molto lunga e grande eleganza complessiva. Vinificazione in legno, sui lieviti per 30 mesi. Carpa alla paprica.

## TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO CURTEFRANCA VIGNA BOSCO ALTO 2002

**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 10 - **Bottiglie:** 4.000 - Dorato e consistente. Emergono note eteree e smaltate, poi di frutta gialla molto matura e tostate. Denso e cremoso, equilibrato da un ottimo nerbo sapido. Persistente, lascia la bocca estremamente pulita. Matura in legno per 12 mesi. Risotto alla rana pescatrice.

## FRANCIACORTA BRUT

**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10% - **Gr.** 12,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 25.000 - Paglierino carico, perlage fine. Intensamente floreale, con note di coriandolo, mandorle e nocciola. Di buona rispondenza gusto-olfattiva, equilibrato, sapido e persistente. Sui lieviti per 30 mesi. Con dentice al forno.

**CHARDONNAY PASSITO BROLO DEI PASSONI 2003** - **€** 16 - Intenso e complesso, canditi e rabarbaro. Dolce, speziato. Panna cotta al caramello.

**FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2001** - Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **€** 18 - Fruttato, persistente. Pasta al salmone.

**FRANCIACORTA DEMI-SEC** - Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40% - **€** 13,50 - Morbido e sapido. Zuppa di fagioli.

**TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CURTEFRANCA VIGNA SANTELLA DEL GRÒM 2001** - Cabernet F. e S., Merlot, Barbera, Nebbiolo - **€** 10 - Tannico, persistente. Arrosto di vitello.

## FRANCIACORTA SATÈN BRUT 1996

5 Grappoli/05