



**RICCI CURBASTRO**  
*Franciacosta*

[www.riccicurbastro.it](http://www.riccicurbastro.it)  
[www.riccicurbastrolounge.eu](http://www.riccicurbastrolounge.eu)

**Sebino IGT Bianco**  
**Zero trattamenti\***  
**e residui sulle uve\*\***  
*Vino Biologico*



\*Fatta eccezione per il trattamento obbligatorio contro lo *Scaphoideus titanus*, cicalina vettore della flavescenza dorata effettuato con Piretro Naturale.

\*\*Non rilevabilità analitica, limite di rilevabilità analitica 0.01 ppm, come definito dal reg. CE 396/2005 Disciplinare tecnico per la Certificazione Volontaria Zero Trattamenti Fitosanitari Zero Residui (Non rilevabilità analitica) certificato da CSQA, certificato di conformità n. 42338 del 29/09/16, norma di riferimento DTPO21.

**UVE:** Bronner, Helios, Johanniter, Solaris varietà PIWI, un acronimo che indica varietà di uva da vino create da ibridazione intraspecifica resistenti alle malattie fungine, in tedesco Pilzwiderstandfähig ovvero resistente ai funghi.

**VIGNETI:** 0,25 ettari a Capriolo, Foglio 23, Mappale 151. Densità di impianto 4.400 ceppi/ettaro, anno di impianto 2012. Altitudine 200 metri s.l.m.

**PRODUZIONE:** 9-10 ton/ettaro con una resa del 65%.

**CICLO PRODUTTIVO:** fermentazione a temperatura controllata in acciaio, imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** leggermente aromatico, floreale ricorda i fiori di sambuco e fruttato con pesca e albicocca.

**SAPORE:** fragrante e fresco, fiori e frutti

ritornano al palato, piacevole chiusura acida che lascia la bocca molto pulita.

**GRADAZIONE:** 11,5% vol.

**CONSERVAZIONE:** in ambiente asciutto e fresco.

**INVECCHIAMENTO:** lo riteniamo un vino bianco che possa maturare per più anni, ma è uno spazio ancora tutto da esplorare.

**SERVIZIO:** servire a 10-12°C in calici alti ed ampi.



**Dalla vendemmia 2019**  
**vino biologico**