

v i t a e  
La Guida  
Vini 2022



Associazione Italiana Sommelier

●●●○

## RICCI CURBASTRO

Nonostante la famiglia Ricci Curbastro vantì una tradizione agricola risalente al XIII secolo, nel tempo non ha mai smesso di sperimentare nuovi percorsi. Pioniera della sostenibilità da oltre trent'anni, ha avviato numerosi progetti, fra cui lo studio sulle tecniche di invecchiamento dei Franciacorta, con lo scopo di conferire ai vini maggiore ricchezza e temperamento. Il tempo rappresenta il loro ingrediente fondamentale e identitario. Non a caso, anche quest'anno i millesimati si riconfermano ai vertici della produzione.

**INDIRIZZO** Via Adro, 37  
25031 Capriolo (BS)  
**TELEFONO** 030 738094  
**MAIL** info@riccicurbastro.it  
**WEB** www.riccicurbastro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1865  
**VITICOLTURA** Biologica  
**STIVI** 27,5 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLIVARIA** No  
**PROPRIETÀ** Riccardo Ricci Curbastro  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea Rudelli, Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Luigi Reghenzi  
**VENDETTA DIRETTA SI** [VISITA IN AZIENDA SI](#)

†††† FRANCIAACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2009

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10% | Alc.12,5% | €45 | Bt.2.500 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 132 mesi sui lieviti  
Oro pregiato solcato da finissime, infinite bollicine. Efferv. di crema pasticceria s'intrecciano ad agrumi canditi e camomilla, su uno sfondo di ananas e zenzero. L'ingresso è di ammaliante cremosità, per poi vibrare su un nerbo fresco e minerale. Perdura su stili di fiori gialli. Tagliatelle con zucchine e mazzencolle allo zenzero.

†††† PINOT NERO 2013

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €19  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse a selvaggina

†††† FRANCIAACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2011

Bianco Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%  
Alc.12,5% | €41 | Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 108 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

†††† FRANCIAACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Docg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5% | €30  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

†††† FRANCIAACORTA EXTRA BRUT 2016

Bianco Docg - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
Alc.12,5% | €27 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 8 mesi | 42 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

†††† CURTEFRANCA BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Pinot bianco 40% | Alc.11,5%  
€10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

††††† FRANCIAACORTA  
DOSAGGIO ZERO  
GUALBERTO 2008 | 2009 | 2010

††††† FRANCIAACORTA  
EXTRA BRUT MUSEUM  
RELEASE 2005 | 2008