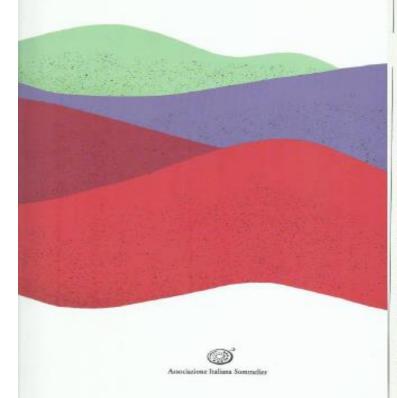
RICCI CURBASTRO

vitae La Guida Vini 2022



....

RICCI CURBASTRO

Nonostante la famiglia Ricci Curbastro vanti 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 del Franciacorta, con lo scopo di conferire ai vini maggiore ricchezza e temperamento. Il tempo rappresenta il loro ingrediente fondamentale è identitario. Non a caso, anche quest'anno i millesimati si riconfermano al vertici della produzione.

INDIREZO Via Adro, 37 25031 Capriolo IBSI TELEPONO 030 736094 MAL info@riccicurbastro.it wee www.ricolcurbastro.it ANNO FONDAZIONE 1885 VITICOLTURA Biologica STTANI 27,5 SOTTIGUE 200,000

PRODUZIONE GLEARIA NO. PROFRIETA Riccardo Ricci Curbastro CONDUZIONE ENGLOGICA Andrea Rudelli, Annalisa Massetti. Riccardo Ricci Curbastro CONDUZIONE ADRONOMICA Luigi Reghenzi VENDITA DIBETTA SI VISITA IN AZIDADA SI

TTT FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE 2009

Bianco Docg - Chardonnay 60%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 10% | Alc.12,5% | €45 | 81.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaia 6 mesi | 132 mesi sui lieviti

Oro pregiato solcato da finissime, infinite bollicine. Effiuvi 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 stille di fiori gialli. Tagliatelle con zucchine e mazzancolle allo zenzero.

TTT PINOT NERO 2013

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €19 St.5.000 | Ferm. Accidio | Mat. Legno 24 mosi ARBINAMENTO Carni rosse a selvaggina

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2011

Bianco Daag - Pinat nero 70%, Chardonnay 30% Alc.12,5% | €41 | B1.8,000 | Ferm. Legno e Accicio Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi l 108 mesi sui lieviti essissmento Piatti di pesce

TTT FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Rosato Decg - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5% | €30 Bt.10.000 | Ferm. Accidio | Mat. Accidio 8 mesi | 36 mesi sui lleviti AMENAMENTO PICTTI di pesce

TTT FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2016

Bianco Docg - Chardannoy 50%, Pinot nero 50% Alc.12,5% | €27 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Accidio Mat. Acciala 7 mesi e Lagno 8 mesi | 42 mesi sul lieviti ABBRAMENTO Crostocei, molluschi o crudità

TT CURTEFRANCA BIANCO 2020

Blanco Dec - Chardonnay 60%, Pinot blanco 40% | Alc.11,5% €10 | Bt.30.000 | Ferm. Accidio | Mat. Accidio 8 mesi ASSINAMENTO Platti di verdure

TTTT FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO GUALBERTO 2008 | 2009 | 2010 | RELEASE 2005 | 2008

TITT FRANCIACORTA EXTRA BRUT MUSEUM