



RICCI CURBASTRO

Franciacorta

www.ricciurbastro.it
www.ricciurbastrolounge.eu



Curtefranca Rosso D.O.C. *Vino Biologico*

Il vitigno Carmenère deriva dalla "Vitis biturica", giunta in Nord Italia in epoca romana (Columella). Dalla Vitis biturica sono stati selezionati, nel bordolese, il Carmenère, il Cabernet Franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Malbec. Nelle DOC italiane è stato a lungo confuso con il Cabernet Franc ma si distingue nettamente tramite il DNA e per la produzione di vini ben strutturati, assai colorati (antociani), ricchi di tannini rotondi e morbidi, di sapore complesso. Fin dal 1990 quando decidemmo di incrementare la superficie coltivata con varietà di uva nera e vennero acquistate da un vivaista francese anche barbatelle di Cabernet Franc sorsero i primi dubbi perché risultò evidente anche a noi che quel Cabernet "Francese" aveva poco a che fare con la varietà tradizionalmente coltivata in Franciacorta sotto il medesimo nome e conosciuta localmente come "bordò magher" per la sua caratteristica di avere grappoli spargoli e con acini piccoli. Nel 1992 la nostra azienda ha provveduto a realizzare nuovi impianti ad elevata fittezza, realizzati con marze

prelevate da una pianta prefillosserica (non è innestata) presente in azienda a Capriolo e da un vigneto di oltre 50 anni in Erbusco, nuovi impianti con cloni di Cabernet Franc/Carmenère italiani sono stati realizzati nel 2001 e negli anni seguenti. Con la nascita del Curtefranca DOC nel luglio 2008 il Carmenère entra a pieno titolo nella composizione dei nostri vini e gli viene riconosciuto quel ruolo qualitativo per tanto tempo dimenticato. Prodotto dal 1967, primo anno della Denominazione, già nel 1976 vince l'Oscar della Cucina Italiana e nel 1978 Luigi Veronelli lo cita nel Catalogo Bolaffi "Il Gotha dei vini", nel 1982 è ne "I cento vini migliori d'Italia" di Gianni Bonacina.

UVE: le percentuali sono circa: Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 30%, Carmenère 15%, Barbera e Nebbiolo 5%.

VIGNETI: Franciacorta (BS) - comune di Capriolo.

PRODUZIONE: circa 10 tonnellate ad ettaro con una resa del 68%.

CICLO PRODUTTIVO: macerazione a freddo per

circa 3 giorni seguita da fermentazione a temperatura controllata in grandi tini aperti in acciaio segue almeno un anno di maturazione in cantina prima dell'imbottigliamento.

COLORE: rosso rubino, franco, brillante.

PROFUMO: vinoso, bouquet sano e dichiarato.

SAPORE: asciutto, ha sottolineata ed elegante sapidità, nerbo e stoffa leggeri ma continui, armonico.

GRADAZIONE: 11.5% -12% vol.

CONSERVAZIONE: in ambiente asciutto e fresco, meglio se coricate.

INVECCHIAMENTO: secondo l'annata fino a 4-5 anni dalla vendemmia.

SERVIZIO: servire a temperatura ambiente a 18° C in calici tondi ed ampi.

GASTRONOMIA: antipasti all'italiana, umidi, arrostiti, carni rosse e selvaggina.



**Dalla vendemmia 2018
vino biologico**

Disponibile nel formato: 0,75 l. (bottiglia)

