Museo Agricolo e del Vino

Una realtà unica in Franciacorta che conserva nei rustici dell'Azienda Agricola Ricci Curbastro migliaia di oggetti testimoni del lavoro agricolo d'altri tempi.

Inaugurato nel 1986 è il frutto di una meticolosa attività di ricerca di Gualberto Ricci Curbastro iniziata più di trent'anni prima. Quattro sale, divise per temi e visitabili previa prenotazione per poterVi accompagnare e raccontare il nostro lavoro di allora e di oggi.

Il Museo
è associato a: MUSEIMPRESA

MUSEO AGRICOLO E DEL VINO
Ricci Curbastro

Sostenibilità

L'Azienda pratica agricoltura biologica come naturale continuazione delle diverse pratiche di riduzione dell'impatto ambientale cominciate oltre trent'anni fa.

Dal 2017 è tra le prime nove aziende in Italia, prima in Lombardia, certificata come "Azienda Sostenibile" secondo lo standard Equalitas per il proprio impegno sotto il profilo ambientale, economico e sociale.

CANTIAMO SOSTENIBILE
3E
EQUALITAS

Azienda Agricola
Gualberto
Ricci Curbastro
& Figli

I - 25031 CAPRIOLO (BS)
Villa Evelina - Via Adro, 37
Tel. +39 030 736094
Fax +39 030 7460558
info@riccicurbastro.it

RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.riccicurbastro.it

RICCI CURBASTRO
Franciacorta

L'AZIENDA AGRICOLA

La famiglia Ricci Curbastro ha secolari tradizioni agricole rappresentate dall'azienda agricola Rontana di Brisighella (RA) e dall'azienda agricola di Capriolo in Franciacorta (BS).

Quest'ultima produceva vini in bottiglia già nell'800 come testimoniano etichette del 1885 tuttora conservate. Fu trasformata da Gualberto Ricci Curbastro in una moderna impresa vitivinicola fin dal 1967, anno di istituzione della D.O.C. Franciacorta.

Dei 35 ha di superficie aziendale 32 sono investiti a vigneti secondo i rigorosi indirizzi della moderna viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta cui l'azienda aderisce fin dalla fondazione.

La Cantina in cui vengono effettuate le fermentazioni e la lenta maturazione dei Franciacorta DOCG è realizzata sottoterra in un vasto parco secolare.
La vinificazione è seguita dagli enologi Andrea Rudelli, Annalisa Massetti, Riccardo e Filippo Ricci Curbastro, un mix di esperienze per vini destinati ai palati sempre più esigenti dei consumatori di tutto il mondo.

LA CANTINA È SEMPRE APERTA al pubblico con la possibilità di acquistare direttamente.

L'AGRITURISMO

12 appartamenti tra le vigne ricavati nelle cascine dall'azienda. Tutti gli appartamenti dispongono di cucina attrezzata e sono affittati completi di biancheria.

Sala Conferenze: 220 mq tranquilli e luminosi con 99 posti a sedere, impianto di amplificazione, registrazione e proiezione. Vengono organizzate degustazioni ed eventi culturali; su richiesta affittata per meeting.

Acinello: un progetto ad hoc per la scuola, un simpatico personaggio che accompagna i bambini alla scoperta della vitivinicoltura e dei propri 5 sensi.

Scopri il Vigneto: un laboratorio all'aperto per scoprire il vigneto in tutte le sue espressioni, semplicemente passeggiando. www.scoprililvigneto.it

L'Azienda Agricola
Ricci Curbastro aderisce a:

Agricoltura
Franciacorta
VITI VINICOLTORI Franciacorta

RICCI CURBASTRO

FRANCIACORTA

Dopo una prima fermentazione in vasca d'acciaio o in carati, nella primavera dell'anno successivo, il tiraggio dà inizio ad una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale del Franciacorta.

Dopo minimo 30 mesi di maturazione a contatto con i lieviti segue la sboccatura con l'aggiunta di sciroppo di spedizione di nostra produzione ed un ulteriore affinamento in bottiglia per qualche mese.

Servire a 10° circa, in un bicchiere ampio e slanciato come il calice Franciacorta, per coglierne tutta l'ampia gamma dei profumi.

Franciacorta

MR - Museum Release

Enfatizza il valore del tempo: una più lunga maturazione in cantina, almeno 8 anni, per un'esplosione armonica di straordinari profumi e sapori pieni e persistenti.
Franciacorta disponibili nelle tipologie Brut, Extra Brut, Satèn Brut.

Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto

Pinot Nero 60-70%, Chardonnay 30-40%.
La Riserva del Fondatore: Gualberto Ricci Curbastro.
Destinato ad affinamento in bottiglia per almeno 7 anni che ne esalta la grande struttura accompagnata da una eccezionale morbidezza nonostante il dosaggio senza zuccheri.

Franciacorta Brut

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero10%.
30 mesi di affinamento in bottiglia.
Ottimo come aperitivo può accompagnare tutto il pranzo.

Franciacorta Extra Brut

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%.
Sempre millesimato, compie una maturazione in bottiglia di almeno 40 mesi a contatto con i lieviti. Dal gusto secco e deciso è destinato al consumatore più esigente.

Franciacorta Satèn Brut

Chardonnay 100%.
La massima espressione della Franciacorta. Vinificato in carati, segue una maturazione sui lieviti di almeno 40 mesi ed è caratterizzato da una minore pressione in bottiglia (mass. 5 atm). Dal colore giallo paglierino con note fruttate e mature accompagna tutto il pasto. Ideale con pesce e piatti delicati.

Franciacorta Demi Sec

Chardonnay e Pinot Bianco.
Con il suo dosaggio più zuccherino, morbido e abboccato, amabile e suadente, accompagna antipasti delicati, flan e soufflé; indicato a fine pasto con dolci lievitati.

Franciacorta Rosé Brut

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.
In bottiglia bianca e satinata per meglio coglierne il colore, al naso è ampio e persistente in bocca fresco e pieno; robusto, adatto ad accompagnare anche sapori forti.

Sebino IGT Bianco
Zero trattamenti e residui sulle uve

VINO BIOLOGICO 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. Leggermente aromatico, floreale, al palato è fragrante e fresco con una piacevole chiusura acida.

Curtefranca DOC Bianco

VINO BIOLOGICO Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%.
Secco, fresco dal nerbo sottile ma saldo.

Curtefranca DOC Rosso

VINO BIOLOGICO Cabernet Franc 35%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 15%, Carmenere 15%, Barbera 5%.
Elegante, sapido dal bouquet sano e ben dichiarato.

Vigna Bosco Alto

Chardonnay 100%.
Fermentazione in carati di rovere da 225 lt. Affinamento in legno per un anno. Profumi di legno tostato e delicati sentori di vaniglia; morbido, ma con struttura complessa.

Vigna Santella del Gröm

Cabernet Franc 30%, Merlot 28%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 12%, Barbera 10%.
Dopo 18 mesi di carati fa un ulteriore affinamento per almeno un anno in bottiglia. Colore rosso rubino cupo, ampio e setoso al palato mostra finezza e continuità gustativa.

Sebino IGT Pinot Bianco

VINO BIOLOGICO Pinot Bianco 100%.
Buona acidità, fresco e con note minerali; dai profumi di susina e fiori bianchi, solare.

Sebino IGT Rosso

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.
Giovane ed intrigante, da bersi anche fresco in estate.

Sebino IGT Pinot Nero

Pinot Nero 100%.
Maturazione in carati per oltre 18 mesi. Delicatamente tannico tende a farsi più morbido ed accattivante con l'età.

Sebino IGT Brolo dei Passoni

100% Chardonnay.
Sottoposto ad appassimento naturale secondo le tradizioni locali. Dal colore giallo dorato con profumi pieni e persistenti; dolce ma non sciropposo. Ideale con formaggi erborinati o stagionati, foie gras, o dolci secchi.