



**RICCI CURBASTRO**  
*Franciacorta*

[www.riccurbastro.it](http://www.riccurbastro.it)  
[www.riccurbastrolounge.eu](http://www.riccurbastrolounge.eu)



## Franciacorta Rosé Brut

Il "bel vino"...

**Bello** ma anche **Buono** perché, come gli antichi Greci sapevano ciò che è bello è necessariamente buono (kalòs è uguale ad agathòs). Tuttavia non sempre questa affermazione è giusta, ma parlando del nostro Franciacorta Rosé Brut come un **bel vino**, crediamo di aver coniugato un'esplosione di profumi e "sapori" con una bella confezione e non potrà che appagare tutti i sensi. Curiosità: è confezionato in una bottiglia bianca satinata per meglio godere del suo **bel** colore. L'etichetta, studiata dalla Zowart di Roma, è trasparente e consente così di penetrare la satinatura rivelandone l'elegante color salmone.

Prodotto dal 1982.

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

**UVE:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

**VIGNETI:** il Pinot Nero proviene tutto dal vigneto Bosco Basso in Capriolo, lo Chardonnay da vari vigneti in Capriolo e Iseo.

**CICLO PRODUTTIVO:** il Pinot Nero compie una breve sosta in pressa a contatto con le bucce per estrarre il colore necessario quindi segue la fermentazione in vasca d'acciaio e, in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale del Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per almeno due anni. Dopo la sboccatura con l'aggiunta di una liqueur estremamente secca compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese. Il periodo totale di maturazione è dunque di almeno 36 mesi.

**COLORE:** rosa salmone, spuma fine con un bel collare, persistente; bollicine, fini e brillanti.

**PROFUMO:** fragranze di amarene e giugliole mature, frutti di bosco ed erbe di montagna, profumi di rosa.

**SAPORE:** gusto rigoroso e carattere deciso, l'impetuosa freschezza è presto domata da un corpo limpido ed imponente, fruttato e fragrante.

**GRADAZIONE:** 12,5% vol.

**CONSERVAZIONE:** coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.

**SERVIZIO:** servire a 7-8° C, meglio se in un secchiello con acqua e ghiaccio, stappando la bottiglia al momento del servizio ed utilizzando bicchieri slanciati e non troppo stretti.

**GASTRONOMIA:** grintoso e persistente, ma nel contempo fresco ed elegante; è il Don Giovanni dei Franciacorta che ben si accompagna a tutti i cibi: dal delicato al piccante, dal pesce alla carne, dai salumi ai formaggi il suo fascino conquista.

