



# RICCI CURBASTRO

*Franciacorta*

www.riccurbastro.it  
www.riccurbastrolounge.eu

## Franciacorta Satèn Brut



Prodotto dal 1992, e premiato per ben sei anni consecutivi dal 2001 al 2006 con i Cinque Grappoli di Bibenda AIS, Associazione Italiana Sommelier, il Satèn Brut è la massima espressione della tipicità e dell'armonia del Franciacorta. L'AIS lo ha premiato nel 2003 con l'Oscar per il Miglior Vino Italiano per rapporto qualità/prezzo e l'Ais Lombardia l'ha incoronato Miglior Vino Lombardo nel 2007. È caratterizzato da una minore pressione in bottiglia (max 5,0 atm) che garantisce un perlage di estrema finezza, persistenza e morbidezza. È prodotto sempre e soltanto in versione millesimato con almeno 4 anni di maturazione sui lieviti. Curiosità: la tipologia Satèn riservata alla sola Franciacorta ha preso il nome dalla seta, un tempo qui prodotta, e si presenta "morbido" (rotondo) e "con stoffa", (consistente o corposo), nei due aggettivi è descritta tutta la magia del Franciacorta Satèn Brut.

**UVE:** Chardonnay 100% vinificate in carati di rovere.

**VIGNETI:** Franciacorta (BS) nei comuni di Capriolo e Iseo.

**CICLO PRODUTTIVO:** alla fermentazione in carati di rovere, fa seguito, in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale della Franciacorta.

Le bottiglie restano in catasta per almeno 40 mesi (totale dalla vendemmia 48 mesi) garantendo l'inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio molto secco (7 g/litro) il Franciacorta compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.

**COLORE:** giallo paglierino, chiaro e lucente.

**PROFUMO:** all'olfatto si presenta con rilevante presenza di note fruttate mature, fitte e dense, sulle quali si inseriscono aromi

speziati e lieviti che ricordano note biscottate e mandorlate.

**SAPORE:** di grande eleganza ripropone al gusto le stesse sensazioni olfattive sorrette da corpo e struttura, vivacizzate da una lieve acidità.

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

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

**SERVIZIO:** servire a 10° 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:** accompagna tutto il pasto, dall'aperitivo ai formaggi; ideale con pesce e carni bianche.

Disponibile nei formati:  
0,375 l. (1/2 bottiglia)  
0,75 l. (bottiglia)  
1,5 l. (magnum)