



RICCI CURBASTRO
Franciacorta

www.ricciurbastro.it

Franciacorta Brut



Un meraviglioso, facile da bere, espressivo esempio di Franciacorta con una accattivante combinazione di note floreali (dal Pinot Bianco) e fruttate (dallo Chardonnay). Prodotto fin dal 1983 nel 1995 conquistò il suo primo importante riconoscimento con l'Oscar della Guida Spumanti d'Italia del Gambero Rosso.

Disponibile nei formati:
0,375 l. (1/2 bottiglia)
0,75 l. (bottiglia)
1,5 l. (magnum)
3,00 l. (Jeroam)

UVE: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 9%, Erbamato 1%.

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

CICLO PRODUTTIVO: alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, 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 24 mesi (totale dalla vendemmia 32 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 (5 g/litro) il Franciacorta compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.

COLORE: giallo paglierino, lucente.

Spuma ricca ed abbondante con un fine e persistente perlage.

PROFUMO: leggermente floreale, elegante, di notevole intensità, medie note di lievito e pane appena sfornato.

SAPORE: strutturato ma morbido e cremoso pur nel suo gusto secco, note fruttate, finale lungo e bilanciato.

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 a bottiglia al momento del servizio ed utilizzando bicchieri slanciati e non troppo stretti.

GASTRONOMIA: eccellente come aperitivo e con stuzzichini, formaggi morbidi e i piatti di pesce più delicati.