

## 2019 Franciacorta Extra Brut DOCG

Ricci Curbastro | Lombardei

Franciacorta wird gerne als der Champagner Italiens bezeichnet und steht diesem sowohl bei den Rebsorten, als auch bei dem Ausbau in Nichts nach. Der Extra Brut begeistert durch sein knochentrockenes Auftreten. Ehrlich und direkt mit feinperliger Seele. Speiseempfehlung Als hochwertiger Aperitif oder zu gehaltvollen Fischspeisen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	Zitrone, Gebäck, Grapefruit
<b>Geschmack</b>	gute Perlage, elegant, hohe Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Classico
<b>Trinktemperatur</b>	6-10°C

### Speiseempfehlung

Fischtatar, rohe Krustentiere, salziger Schinken

### Produzent

Ehrwürdige alte Mauern, Familien, die seit 18 Generationen in den Weinbergen für die Familie Ricci Curbastro arbeiten, ein kleines weibliches Museum im Anwesen, Nachhaltigkeit in jedem Arbeitsschritt. All dies sind Attribute, die den Franciacortabetrieb gut beschreiben. Die Familie Ricci Curbastro bewirtschaftet zwei Höfe, einen in Rontana di Brisighella und einen in Capriolo in Franciacorta. Bereits im neunzehnten Jahrhundert wurden Flaschenweine produziert. Dies bestätigen Etiketten aus dem Jahr 1885, die heute noch im Besitz der Familie sind. Der damalige Besitzer Gulberto Ricci Curbastro baute 1967 den landwirtschaftlichen Betrieb in eine moderne Weinbaukellerei um. Von der insgesamt 32 Hektar großen Betriebsfläche sind 27,5 Hektar mit Reben bestockt. Diese werden heute von Riccardo und seinem Sohn Gualberto Ricci Curbastro zu hochwertigen, eleganten und komplexen Franciacorta ausgebaut.

<b>Gründungsjahr</b>	1967
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	15
<b>Rebfläche</b>	27,5 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	100 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Chardonnay, Pinot Noir, PIWI-Sorten (Bronner, Helios, Johanniter, Solaris)

Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro & Figli | Villa Evelina | Via Adro 37 | IT 25031 Capriolo