SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Franciacorta Extra Brut Millesimato DOCG

Ricci Curbastro | Lombardei

In den sanften Hügeln der Franciacorta, rund um Capriolo und Iseo, wachsen die Chardonnay- und Pinot-Nero-Reben für diesen Extra Brut auf kalkreichen Böden, die diesem herausragenden Schaumwein seine prägnante, salzige Mineralität schenken. Nach der Lese werden die Trauben temperaturkontrolliert vergoren, ein kleiner Teil im Holz, so entsteht schon im Grundwein eine feine Balance aus Frische und Schmelz.

Im Frühjahr beginnt die zweite Gärung in der Flasche; ganze 42 Monate ruht der 2021 Franciacorta Extra Brut auf der Hefe, bis sich die eleganten Aromen von Toast, Mandeln, frischer Frucht und Brotkruste voll entfalten. Mit nur 2 g/l Dosage zeigt sich der Franciacorta Extra Brut extrem trocken, doch erstaunlich weich: die Perlage ist cremig, der Körper dicht, die Säure lebendig und perfekt eingebunden.

Ricci Curbastro keltert mit dem 2021 Franciacorta Extra Brut Millesimato DOCG einen charaktervollen Schaumwein, der vom Aperitif mit Austern und Crudo bis zu feinen Fischsuppen und leichten Vorspeisen mühelos durch das Menü trägt.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Zitrone, Gebäck, Grapefruit
Geschmack	gute Perlage, elegant, hohe Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	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, eine kleines weibauliches 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 neuzehnten 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.

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

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

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN