2021 Franciacorta Saten Brut Millesimato DOCG

Ricci Curbastro | Lombardei



Der Franciacorta Satèn von Ricci Curbarsto kommt aus den sanft geschwungenen Hügeln von Capriolo, mitten im Herzen des Franciacorta-Gebietes. Der Satèn besteht ausschließlich aus Chardonnay, das auf kalkhaltigen Moränenböden wächst. Ein Terroir, das Frische und Finesse begünstigt. Die Handlese und schonende Pressung gewährleisten ein besonders reines Lesegut. Im Keller erfolgt die erste Gärung temperaturkontrolliert im Edelstahl, ein Teil reift kurz in kleinen Holzfässern. Nach der zweiten Gärung in der Flasche bleibt der Wein rund 36 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. „Satèn“ ist eine besondere Franciacorta-Stilistik, die ausschließlich für weiße Rebsorten reserviert ist und durch einen niedrigeren Flaschendruck (max. 5 bar) eine besonders seidige, sanfte Mousseux erhält. Daher kommt auch der Name, abgeleitet von seta (Seide).
Im Glas zeigt sich der Mezza Satèn in hellgoldenem Glanz mit feiner, anhaltender Perlage. Das Bukett ist fein und elegant, mit Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, Mandel und Brioche. Am Gaumen wirkt er weich, ausgewogen und cremig, getragen von harmonischer Säure und mineralischer Frische. Ein Schaumwein von großer Eleganz und zarter Finesse.

Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	weißer Pfirsich, Zitrone, Gebäck
Geschmack	mittlere Säure, elegant, seidige Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-12°C

Speiseempfehlung

Fischtatar, rohe Krustentiere, salziger Schinken

Auszeichnungen

93 Punkte Falstaff

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