SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

Franciacorta Rose 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 Rose überrascht mit maskuliner und herber Stilistik. Gerbstoffe mit weicher Perlage in perfekter Balance.



Youtube: Weinkanal SardoVINO Curbastro Franciacorta rose

Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Zitrone, rosa Pfeffer, Walderdbeere
Geschmack	gute Perlage, mittlere Säure, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-13°C

Speiseempfehlung

leichte Trüffelgerichte, Krustentiere, Hummersuppe

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