



Franciacorta Brut, la fine carezza al palato di Ricci Curbastro

Dal 1967, i Ricci Curbastro danno il loro contributo alla Franciacorta. C'erano quando è stato fondato il Consorzio e ci sono oggi con prodotti di grande e fine eleganza. Il loro Brut non rinuncia a questa caratteristica ma, anzi, la rende godibile ad un ampio pubblico. È un metodo classico di importanza ma che si lascia scoprire nel segno della finezza gustativa.



Franciacorta Brut Docg – Ricci Curbastro (Foto © Morris Lazzoni).

Le nobili origini dei [Ricci Curbastro](#) partono da Firenze, da cui vennero cacciati ai tempi delle guerre tra Guelfi e Ghibellini, approdando in Romagna. La Franciacorta era nel segno, dati i natali di **Gualberto da Evelina Lantieri dè Paratico** il quale fu tra i fondatori del marchio [Franciacorta](#) nel 1967.

Oggi degustiamo un Brut, la porta d'ingresso della gamma di Ricci Curbastro. Non è un millesimato ma è in prevalenza vendemmia 2013 e assemblaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. La sboccatura è di dicembre 2016, quindi con circa 30 mesi passati sui lieviti.



Degustazione Ricci Curbastro Brut Franciacorta Docg

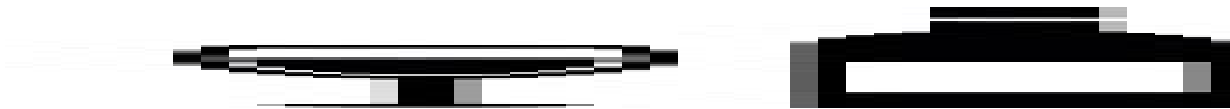
Giallo paglierino con sottili contorni verdolini, mentre presenta un importante perlage porto da bollicine fini e persistenti che salgono con eleganza.

Arrivano **al naso agrumi a polpa matura** con finale che ricorda la bacca di vaniglia. Non mancano mela gialla, ananas e fiori bianchi. Nel solco creato dai frutti, si inseriscono anche mandorla, nocciolina americana e un finale caldo e tostato da brioche.

Le bollicine entrano al palato perfettamente spumose e giustamente soffici da accarezzare tutto il palato. Ha una beva verticale e decisa che è in linea con la tipologia e la complessità di affinamento. C'è molto spazio per la nota di pompelmo bianco, mela e ananas che ritornano in prima battuta durante la degustazione. Ma la **complessità al palato** si fregia anche del bel tocco di mandorla che dà una spalmata di amaricante nel finale.

L'**acidità è piacevole** e pulisce bene il palato, nel solco di intensità e complessità degne di nota. La **freschezza** raggiunge ogni angolo della bocca, facendo cogliere ogni minima sfumatura. La nota tostata, data da mandorla e brioche, chiude le altre sensazioni dentro contorni decisi e ben delineati.

Ha una **buona persistenza**, è piacevole come beva grazie alla freschezza che porta salivazione continua. Ideale come aperitivo o anche per accompagnamento a tutto pasto.



Abbinamenti. Salumi, formaggi a pasta molle, risotto allo zafferano e pesce azzurro all'acquapazza.

La scheda del vino

Nome cantina: Az. Agr. Gualberto Ricci Curbastro & figli

Nome vino: Franciacorta Docg Brut

Zona di produzione: Capriolo, Franciacorta

Denominazione: Docg

Vitigno: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30% e Pinot Nero 10%

Sosta sui lieviti: almeno 30 mesi

Sboccatura: dicembre 2016

Colore: bianco

Titolo alcolometrico: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8°C

Calice: calice Franciacorta

Punteggio: 89/100

Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro & figli

Villa Evelina – Via Adro, 37 I, Capriolo (BS)

www.riccicurbastro.it

Data di creazione

29/06/2017

Autore

morris-lazzoni