

Spumante Franciacorta DOCG Brut

Ricci Curbastro

Franciacorta per esaltare l'aperitivo

Descrizione del vino:

Uno spumante affascinante e sfaccettato prodotto dalla tenuta della famiglia Ricci Curbastro.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet elegante, caratterizzato da fini note floreali, con anche sentori di mela golden e un tocco di menta citronella; termina con una fine nota di lievito. Al palato è molto equilibrato e fruttato, finemente strutturato e sottolineato da una spuma fine; lungo finale di frutta gialla, con una nota leggermente speziata.

Abbinamenti:

Ideale con antipasti, grissini, risotti e terrine di verdure. Può essere bevuto anche come aperitivo o con macedonia o panettone. .

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Franciacorta
Produttore:	Ricci Curbastro
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Vinificazione:	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero
Numero di articolo:	05551--



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Spumante Franciacorta DOCG Brut

Ricci Curbastro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi