

# Winnica Ricci Curbastro

## WINO CZERWONE

### CURTEFRANCA

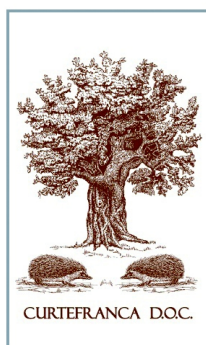


RICCI CURBASTRO

**SZCZEP WINOGRON:** Cabernet Franc 34%, Cabernet Sauvignon 18%, Merlot 30%, Barbera 5%, Carmenère 13%  
**WINIFIKACJA:** Zimna maceracja przez około 3 dni, następnie fermentacja w kontrolowanej temperaturze w dużych, otwartych stalowych kadziach.  
**DOJRZEWANIE:** : 12 miesięcy w dębowych beczkach.  
**SMIAK:** Wytrawny, elegancki, lekki, zrównoważony.  
**AROMAT:** Winny, z wyraźnym bukietem.  
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 18 °C  
**IDEALNE DO:** Włoskich przekąsek, gulaszy, pieczeni z czerwonego mięsa i dziczyzny.  
**ALKOHOL:** 12%

**CENA:** 46,00 zł

VIGNA  
SANTELLA DEL GRÖM



RICCI CURBASTRO

**SZCZEP WINOGRON:** Cabernet Franc 30%, Carmenère 12%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 28%, Barbera 10%  
**WINIFIKACJA:** Zimna maceracja przez około 4 dni, następnie fermentacja w kontrolowanej temperaturze w dużych otwartych stalowych kadziach.  
**DOJRZEWANIE:** : 18 miesięcy w dębowych beczkach, a następnie 12 miesięcy w butelce.  
**SMIAK:** Ciągły, charakterystyczny, duży i jedwabisty, z odczuwalną kwasowością dobrze połączoną z miękkością.  
**AROMAT:** Intensywny, wyjątkowo delikatny i harmonijny, z nutami drewna i dojrzałych owoców.  
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 18 °C  
**IDEALNE DO:** Czerwonego mięsa, gulaszy, dziczyzny, wędlin i dojrzałych serów.  
**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 69,00 zł

# WINO BIAŁE

## CURTEFRANCA



RICCI CURBASTRO

**SZCZEP WINOGRON:** Chardonnay 60-70%, Pinot Blanc 30-40%

**WINIFIKACJA:** Fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze.

**DOJRZEWANIE:** : 6 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej.

**SMAK:** Wytrawny, ale nie surowy, przyjemna świeżość podkreślona kwaśnym charakterem.

**AROMAT:** Delikatny, elegancki, trwały i intensywny z drobnymi nutami świeżych owoców.

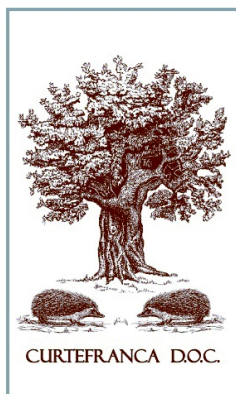
**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 10 °C

**IDEALNE DO:** Lekkich przystawek, delikatnych pierwszych dań, ryb, białych mięs i świeżych serów.

**ALKOHOL:** 12%

**CENA:** 46,00 zł

## VIGNA BOSCO ALTO



RICCI CURBASTRO

**SZCZEP WINOGRON:** Chardonnay

**WINIFIKACJA:** Fermentacja w dębowych beczkach o pojemności 225l w kontrolowanej temperaturze.

**DOJRZEWANIE:** : 12 miesięcy w dębowych beczkach na osadzie, a następnie 8-12 miesięcy w butelce.

**SMAK:** Zrównoważony, gładki o dobrej jakości ekstraktów, o złożonej strukturze z dobrą kwasowością i zapachem dojrzałych owoców egzotycznych.

**AROMAT:** Intensywny z delikatnymi nutami wanilii i prażonego drewna.

**TEMPERATURA SERWOWANIA:** 12 °C

**IDEALNE DO:** Paszтетów z dziczyzny, białego mięsa, ryb pieczonych lub z grilla oraz serów.

**ALKOHOL:** 12,5%

**CENA:** 69,00 zł