

Civiltà del bere

Magazine di informazione, documentazione e difesa della qualità
www.civiltadelbere.com

Rontana, alle origini di Ricci Curbastro

- Autore: [Roger Sesto](#) gio, 15 lug 2010
- Tag: [Colli di Faenza](#), [Rontana](#)
- Pubblicato in [Annate Storiche](#), [Colli di Faenza](#), [Emilia-Romagna](#)

Forse non tutti sanno che la famiglia Ricci Curbastro, di origini romagnole, oltre che vantare una tra le migliori gamme di bollicine di Franciacorta e un eccellente Pinot nero, sempre franciacortino, è anche proprietaria di un'interessante azienda a Brisighella. «Di tutti i nostri vini esiste traccia nella



Riccardo Ricci Curbastro



nostra enoteca almeno a partire dall'annata 1946 in avanti, anche se raramente attingo da questo archivio, cercando di limitare le verticali andando a ritroso di una decina d'anni», spiega Riccardo Ricci Curbastro. «Facendo un rapido cenno alla Franciacorta, dalla quale non posso prescindere quando parlo dei miei vini, dispongo di numerose annate di Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gröm e dei seguenti millesimi di Pinot nero Sebino: 1994, 1996, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003 (dal 2000 e 2003 ancora in vendita). La politica della nostra azienda degli ultimi 10 anni è stata quella di incrementare il numero di Franciacorta millesimati, ma anche di inserire a listino, oltre alle bollicine correntemente in vendita, uno o più MR (Museum Release) di annate precedenti con sboccature ovviamente recenti». Ma parliamo ora di Rontana, la tenuta di Brisighella: «Due sono i nostri vini di punta romagnoli: il **Colli di Faenza Rosso Riserva Colle Torre Monte** e il **Colli di Faenza Sangiovese Vigna Col Mora**. La storia di questa Cantina parte nel 2000; della **Riserva** abbiamo a disposizione le seguenti annate: **2000, 2001, 2003**; del **Col Mora** la **2000, 2001, 2003, 2005**. Limitandoci a illustrare la Riserva, va detto che essa è frutto di un assemblaggio di 40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot, da vigne di 20 anni poste alle spalle delle fortezze di Brisighella, a 450 metri s.l.m., ottimamente esposte. Una macerazione a freddo precede la fermentazione, segue una maturazione di 20 mesi in barrique e di 18 in bottiglia. Oggi l'annata 2003, l'ultima per ora in commercio, presenta una tonalità granata, con profumi eterei, di spezie dolci, frutta sottospirito, erbe, fiori secchi e ricordi minerali; il gusto è caldo e morbido, equilibrato, con tannini maturi e fini, dal corpo rotondo e avvolgente».

Roger Sesto