

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Cesonato Villa Crespia

Franciacorta Satèn

23 vigneti dislocati nei 6 paesaggi (Unità vocazionali) che caratterizzano le diversità della Franciacorta in base allo studio di zonazione condotto nei primi anni 90 dall'Università di Milano. Vigneti vinificati separatamente e poi assemblati solo in funzione della loro origine. In cantina le annate si affinano in acciaio e legno per poi essere selezionate e valorizzate nell'assemblaggio finale. **Ad ogni unità vocazionale Villa Crespia dedica un particolare Franciacorta per trasformare in vino le emozioni non solo sensoriali dei singoli paesaggi.**

I VIGNETI

Le vigne del Cesonato sono Novali, Favento, Ai Prati, Pole e Ciochet. Situate in alta collina di origine morenica, dai suoli poco profondi, sono caratterizzate da molti ciottoli di origine fluviale. Clima estivo, ventilato.

IL VINO

Il Cesonato è il Satèn di Villa Crespia. I toni di frutta matura, floreali, su tutti il figlio, la rosa e la ginestra, accompagnano la buona acidità e nel bicchiere il perlage è fine e persistente nonostante la regola voglia per il Satèn una pressione inferiore a quella dei Brut. Il Cesonato ha una personalità che può essere definita "femminile", sensuale e trasgressiva.

Superficie totale vigneti	13,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	Parte in acciaio, lieviti selezionati. Temperatura <17° C; 10-15% fermentazione in barrique e/o botte grande
Fermentazione malolattica	Eseguita in parte
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per 5 mesi e in parte in legno di rovere per 6/7 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 30 mesi
Tipologia di gusto	Satèn: pressione in bottiglia non superiore a 5 atmosfere
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza perlage Struttura Fruttato maturo Rosa Floreale dolce (figlio e ginestra)
Abbinamenti consigliati	Induce pensieri afrodisiaci: crostacei, crudità di pesce, ostriche.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Cesonato Villa Crespia

Franciacorta Satèn

23 vineyards located in the 6 landscapes (Vocational Units) which represent the diversity of Franciacorta according to the zoning study of the early 90's by the University of Milan. Vineyards vinified separately and then assembled according to their origin. In the cellar, vintages are aged in stainless steel and wood tanks, and then selected and valorized in the final assembly. ***Villa Crespia dedicates to each vocational unit a different Franciacorta, in order to transform into wine the sensory emotions that comes from each landscape.***

THE VINEYARDS

The vineyards of Cesonato are called Novali, Favento, Ai Prati, Pole, Ciochet. They lie on the high hills of morenic origin. The soil is characterized by the presence of numerous cobblestone of fluvial origin. Summer weather windy.

THE WINE

Cesonato is the Satèn of Villa Crespia. Ripe fruits and floral (especially lime, rose, broom) scents combine with good acidity and in the glass the perlage is fine and persistent despite the pressure being lower than Brut. Cesonato can be defined "feminine", sensual and trasgressive.

Total vineyards area	13,6 ha
Training system	Pruned espalier at spurred cordon
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	Part in stainless steel tanks, with selected yeasts. Temperature <17° C; 10-15% in barrique and/or large barrel
Malolactic fermentation	Partially performed
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for 5 months and part in oak
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 30 months
Type of dosage	Satèn: pressure in bottle less than 5 Atm
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Body Ripe Fruit Rose Sweet floreal (broom and lime)
Suggested food parings	The combination suggest aphrodisiac thoughts: shellfish, raw seafood, oysters.

