

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Cisiolo Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero

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

La vigna del Cisiolo è Fornaci. Situata su un suolo molto argilloso, povero di sedimenti, ferrettizzato, leggermente acido, particolarmente adatto alla coltivazione del Pinot nero anche perché fertile e situato in zona fresca.

IL VINO

Il Cisiolo per Villa Crespia è sinonimo di una sfida voluta e vinca: domare la fama di personaggio difficile attribuita al Pinot nero costringendolo a offrirsi ai palati più esigenti senza liqueur. Ancora una volta il dosaggio zero conferma la scelta di Villa Crespia di voler esprimere la Franciacorta nella sua espressione più autentica. Pinot nero in purezza, il Cisiolo mantiene intatta la struttura delle uve di origine; dal finissimo perlage al naso salgono intense note speziate e di lieviti, di agrumi e di frutta matura. Un Franciacorta dal carattere deciso, stimolante.

Superficie totale vigneti	7,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Pinot nero
Vinificazione	In bianco (Blanc de noir) con separazioni di tre frazioni di pressatura
Fermentazione alcolica	Parte in acciaio, lieviti selezionati. Temperatura <17° C; 10-15% in barrique e/ o botte grande
Fermentazione malolattica	Eseguita in parte
Affinamento e maturazione	In vasca sui lieviti per 7/8 mesi e parte in legno di rovere per 6/12 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 30 mesi
Tipologia di gusto	Dosaggio Zero
Gradazione alcolica	12,5-13,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza Perlage Frustrato maturo Agrumi Speziato Lievito
Abbinamenti consigliati	Accompagna a tutto pasto anche piatti saporiti come le zuppe di pesce e le braci



TENUTA
VILLA CRESPIA
 FRANCIACORTA



Cisiolo Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero

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 vineyard of Cisiolo is called Fornaci. It lies on a clayey soil, poor in sediments, rich in iron and slightly acidic; these characteristics, together with a notable fertility and the presence of a cool climate, make the terrain particularly adapted to the cultivation of Pinot noir.

THE WINE

This wine for Villa Crespia is synonymous of a wanted and winning challenge: to name the fama attributed to Pinot noir and to satisfy the most demanding palates without liqueur. Once again the zero dosage confirms the choice of the winery to represent Franciacorta in its most authentic expression. 100% Pinot noir, Cisiolo maintains the structure of the original grapes, thanks to its very fine perlage, it is possible to perceive intense notes of spice and yeasts, citrus and ripe fruits.

Total vineyards area	7,6 ha
Training system	Pruned espalier at spurred cordon
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Pinot noir
Vinification	Traditional, in white (Blanc de noir) with three separate phases of pressing
Alcoholic fermentation	Part in stainless steel tanks, with selected yeasts. Temperature <17° C (62.8° F); 10-15% in barrique and/or big barrel
Malolactic fermentation	Partially performed
Maturation	Part in stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 months, and part in oak for 6/12 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 30 months
Type of dosage	No dosage
Alcoholic content	12,5-13,5% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Ripe Fruit Citrus Spicy Yeast
Suggested food pairings	A Franciacorta featured by a strong, stimulating personality suited to all tasty courses like soups and oven roasted fish.

