

TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

## Millé Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

MILLÈ è uno Chardonnay in purezza **frutto di un assemblaggio di vini prodotti con uve coltivate in diversi ambienti della Franciacorta.**

Prima di essere imbottigliato per dare il via alla seconda fermentazione alcolica è previsto un lungo affinamento in acciaio. Dopo questo periodo di sosta sulla feccia fine, il vino viene imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio. In bottiglia rifermenta e affina per altri 30 mesi e più.

### IL VINO

Al **naso** offre note di frutta acerba unite a percezioni di frutta matura e di fiori dolci come la ginestra. In **bocca** presenta una buona struttura e un'acidità elegante che rende il vino brioso con un perlage fine e lungo.

<b>Superficie totale vigneti</b>	12,6 ha
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera potata a cordone speronato
<b>Numero di viti per ettaro</b>	5.000
<b>Uve</b>	Chardonnay
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale in bianco
<b>Fermentazione alcolica</b>	In acciaio, temperatura <17°C
<b>Fermentazione malolattica</b>	Eseguita in parte
<b>Affinamento e maturazione</b>	In acciaio sui lieviti con frequenti batonnage
<b>Rifermentazione e affinamento sui lieviti</b>	In bottiglia per più di 30 mesi
<b>Tipologia di gusto</b>	Brut
<b>Gradazione alcolica</b>	12,5-13,5% Vol.
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8° C
<b>Formati in commercio</b>	0,75 L - 1,50 L - 3 L
<b>Percezioni aromatiche e gustative prevalenti</b>	Finezza Perlage Frustrato acerbo Frustrato maturo Agrumi Speziato
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Predilige abbinamenti con aperitivi eleganti e semplici, bevuto in compagnia. Si sposa perfettamente con pasti delicati che chiedono freschezza grazie al leggero ed equilibrato dosaggio zuccherino.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA



## Millè Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

Millè is a Blanc de blancs **made by a blend of wines produced with grapes cultivated in different landscapes of Franciacorta.**

Before bottling to make second fermentation taking place, it is aged in stainless steel. After this period on the yeasts, the wine is bottled together with liqueur de tirage. In the bottle it ferments again for other 30 months and more.

### THE WINE

In Millè you can smell unripe fruit notes (as a young wine should have) but also sent of ripe fruit, sweet flowers as broom, softly spicy and citrus. It has a full-body palate, elegant acidity that makes Millè fresh with a persistent perlage.

<b>Total vineyards area</b>	12,5 ha
<b>Training system</b>	Pruned espalier at spurred cordon
<b>Number of vines per Ha</b>	5,000
<b>Grapes</b>	Chardonnay
<b>Vinification</b>	Traditional, in white
<b>Alcoholic fermentation</b>	In stainless steel tanks, temperature <17°C
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous, partially performed
<b>Maturation</b>	In stainless steel tanks on the yeast with frequent batonnages
<b>Rifermentation and aging on the yeasts</b>	In bottle for more than 30 months
<b>Type of dosage</b>	Brut
<b>Alcoholic content</b>	12,5-13,5% Vol.
<b>Service temperature</b>	6 - 8° C
<b>Bottle sizes available</b>	0.75 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Delicate perlage Fruity bitter Ripe Fruit Citrus Spicy
<b>Suggested food pairings</b>	Perfect for elegant and simpler aperitifs with friends. Very good with soft meals that ask for freshness that it has thanks to its soft and balance dosage of sugar.

