

TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

## Miolo Villa Crespia

Franciacorta Brut

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 Miolo è San Lorenzo; giace su suolo di origine alluvionale, mediamente argilloso e profondo, con ottima ritenzione idrica. Il clima è continentale.

### IL VINO

Il Miolo Villa Crespia nasce in un unico vigneto dai suoli argillosi che consentono una maturazione più lenta delle uve Chardonnay. Il Brut che ne deriva si distingue dagli altri Franciacorta Villa Crespia per note floreali e fruttate più intense, che ne ammorbidiscono sia l'acidità sia la struttura. Le note speziate e vegetali cedono a quelle dolci e il risultato è un Franciacorta "euforico".

Superficie totale vigneti	6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato - guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, lieviti selezionati. Temperatura <17° C
Fermentazione malolattica	Eseguita in parte
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per 5 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 24 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,375 L - 0,75 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Finezza perlage Struttura Fruttato maturo Floreale dolce (figlio e ginestra) Lievito
Abbinamenti consigliati	Si accompagna ad aperitivi su base cremosa, a mousse di verdure, a dolci secchi e crostate di frutta.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA



## Miolo Villa Crespia

Franciacorta Brut

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 Miolo is called San Lorenzo, and it lies on a soil of alluvial origin. It is characterized by deep, moderately clayey soil with good water retention. The climate is continental.

### THE WINE

Miolo Villa Crespia is born in a unique vineyard, characterized by clay soils where Chardonnay grapes ripe more slowly. It is a different Brut Franciacorta because of its more intense floral and fruity notes which soften both its acidity and structure. The spicy and vegetable notes give way to the sweet ones and the result is an "euphoric" Franciacorta.

<b>Total vineyards area</b>	6 ha
<b>Training system</b>	Pruned espalier at cordon - guyot
<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, with selected yeasts. Temperature <17° C
<b>Malolactic fermentation</b>	Partially performed
<b>Maturation</b>	In stainless steel tanks on the yeasts for 5 months
<b>Rifermentation and aging on the yeasts</b>	In bottle for at least 24 months
<b>Type of dosage</b>	Brut
<b>Alcoholic content</b>	12,5-13% Vol.
<b>Service temperature</b>	6-8° C
<b>Bottle sizes available</b>	0.375 L - 0.75 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Delicate perlage Body Ripe Fruit Sweet floreal (broom and lime) Yeast
<b>Suggested food pairings</b>	Good with creamy appetizers, vegetables mousse, dry desserts and fruit cakes.

