

TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

## Riserva Millè

Franciacorta Dosaggio Zero

**Solo dalle migliori annate nasce la Riserva Millè:** uno chardonnay che stupisce per la sua estrema e rinnovata freschezza bilanciata da una base strutturata ma per nulla matura.

La Riserva Millè si presenta con una veste diversa, necessariamente più pacata, che riflette un Franciacorta con parecchi anni di vita alle spalle, ma che si presenta ancora estremamente giovane e brioso rispecchiando lo stile di sempre di Millè.

<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 100 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>Percettori aromatici e gustativi prevalenti</b>	Finezza Perlage Fruttato maturo Agrumi Speziato
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Si sposa perfettamente con piatti ricchi ed eleganti, ma nella filosofia di Millè lo suggeriamo anche come aperitivo in abbinamento a salumi e formaggi nostrani.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA



## Riserva Millè

Franciacorta Dosaggio Zero

**Only from best vintages we have our Riserva Millè:** a Brut Chardonnay that surprises for its extreme and renewed freshness that is balanced by a full-body wine, never too heavy.

Riserva Millè presents itself with a different packaging compared to our Millè. It is definitely soberer, it expresses a Franciacorta with many years of life behind. Anyway it is still extremely young and fresh wine. It reflects the style of our Millè... as Franciacorta is fun!

<b>Total vineyards area</b>	12,5 ha
<b>Training system</b>	Pruned espalier at 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 100 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 Ripe Fruit Citrus Spicy
<b>Suggested food pairings</b>	It fits perfectly with rich and elegant dishes, but in the philosophy of Millè we also suggest it as an aperitif in combinations with cold cuts and local cheeses.

