

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Riserva Millè

Franciacorta Brut

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.

Superficie totale vigneti	12,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <17°C
Fermentazione malolattica	Eseguita in parte
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti con frequenti batonnage
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per più di 100 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	12,5-13,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L - 1,50 L - 3 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Finezza Perlage Fruttato maturo Agrumi Speziato
Abbinamenti consigliati	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 Brut

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!

Total vineyards area	12,5 ha
Training system	Pruned espalier at cordon
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks, temperature <17°C
Malolactic fermentation	Spontaneous, partially performed
Maturation	In stainless steel tanks on the yeast ,with frequent batonnages
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for more than 100 months
Type of dosage	Brut
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
Suggested food pairings	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.

