

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Millè Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

Diversamente dai 6 vini storici di Villa Crespia, **il Franciacorta Millè non è frutto della vinificazione di uve provenienti da una singola Unità Vocazionale** ma ha origine dall'assemblaggio di vini ottenuti dalle uve coltivate sia nei terreni delle zone moreniche sia da quelli delle zone pianeggianti di origine fluvio glaciale. Ne consegue che non è espressione di uno specifico terreno ma rappresenta **la sintesi di tutti i vigneti di Villa Crespia** coltivati in 6 Comuni della Franciacorta. **In funzione dell'annata, si procede al meticoloso assemblaggio tra i diversi vini ottenuti** la cui proporzione non è fissa negli anni pur rimanendo costante l'obiettivo finale ovvero l'ottenimento di un Franciacorta dove predominano freschezza e piacevolezza della bevuta.

IL VINO

Al **naso** offre note 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 persistente.

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 30 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L - 1,50 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza Perlage Fruttato acerbo Fruttato maturo Agrumi Speziato
Abbinamenti consigliati	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

Unlike the 6 historical wines of Villa Crespia, **Franciacorta Millè is not the result of the vinification of grapes from a single Vocational Unit** but originates from the assembly of wines obtained from grapes grown in the soils of morainic areas and from those of the flat areas of fluvio glacial origin. It follows that it is not an expression of a specific land but represents **the synthesis of all Villa Crespia vineyards** that are cultivated in 6 Municipalities of Franciacorta. **Depending on the vintage, the meticulous assemblage is carried out between the different wines obtained**, whose proportion is not fixed over the years, while the final goal is still constant, i.e. obtaining a Franciacorta where freshness and pleasantness of drinking predominate.

THE WINE

In Millè you can smell 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.

Total vineyards area	12,5 ha
Training system	Pruned espalier at spurred 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 30 months
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L - 1,5 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Fruity bitter Ripe Fruit Citrus Spicy
Suggested food pairings	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.

