

TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

## Riserva del Gelso

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

La Riserva del Gelso è la nostra selezione di Franciacorta ottenuta in prevalenza con **uve Pinot nero**.

Dopo un'attenta selezione delle migliori uve di Pinot nero, segue la **pressatura soffice** per l'ottenimento dei mosti esclusivamente di **prima spremitura** vinificati prevalentemente in acciaio ed in **piccola parte in barriques**. Il vino fermentato ed **affinato in legno dopo 6-7 mesi** dalla vendemmia entra in percentuali variabili con la parte vinificata in acciaio.

I vini per la Riserva del Gelso si distinguono per **una maggior struttura, finezza, complessità e un'acidità più importante**, fattori fondamentali per ottenere un Franciacorta estremamente longevo che **affina in bottiglia sui propri lieviti per oltre 70 mesi**. **Alla sboccatura non viene aggiunta liqueur** ed il rabbocco viene fatto con il suo stesso vino per mantenere questa Riserva rigorosamente dosaggio zero.

Superficie totale vigneti	7,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Prevalentemente Pinot nero
Vinificazione	Pressatura soffice ed utilizzo solo della prima spremitura (circa 35%)
Fermentazione alcolica	Parte in acciaio, lieviti selezionati. Temperatura <17° C; 10-15% in barrique e/ o botte grande
Fermentazione malolattica	Eseguita in parte
Affinamento e maturazione	In vasca sui lieviti per 7/8 mesi e parte in legno di rovere per 6/12 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 70 mesi
Tipologia di gusto	Dosaggio Zero
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza perlage Frustrato maturo Floreale dolce (tiglio) Agrumi Speziato Struttura
Abbinamenti consigliati	E' un Franciacorta da tutto pasto, per piatti cremosi e morbidi che chiedono pulizia e acidità del vino. Carni e pesce preferibilmente senza uso di pomodoro.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA



## Riserva del Gelso

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

Riserva del Gelso is our selection of Franciacorta obtained mainly by **Pinot noir grapes**.

After a careful selection of the best Pinot noir grapes, it follows the **soft pressing** to obtain the first pressing musts, vinified mainly in steel and a small part in barriques. After 6-7 months from the harvest, the wine that has fermented and aged in wood comes together with the part vinified in steel.

Riserva del Gelso stands out for **an important structure, finesse, complexity and acidity**, fundamental factors for obtaining an extremely long-lasting Franciacorta which is **aged in bottle on its lees for over 70 months**. **No liqueur is added to the disgorgement** and topping up is done with its own wine to maintain this Riserva strictly zero dosage.

<b>Total vineyards area</b>	7,6 ha
<b>Training system</b>	Pruned espalier at spurred cordon
<b>Number of vines per Ha</b>	5,000
<b>Grapes</b>	Mainly Pinot noir
<b>Vinification</b>	Soft pressing; using only the first pressing (about 35%)
<b>Alcoholic fermentation</b>	Part in stainless steel tanks, with selected yeasts. Temperature <17° C (62.8° F); 10-15% in barrique and/or big barrel
<b>Malolactic fermentation</b>	Partially performed
<b>Maturation</b>	Part in stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 months, and part in oak for 6/12 months
<b>Rifermentation and aging on the yeasts</b>	In bottle for at least 70 months
<b>Type of dosage</b>	No dosage
<b>Alcoholic content</b>	12,5-13% 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 Sweet floreal (lime) Citrus Spicy Body
<b>Suggested food pairings</b>	It is a Franciacorta to be consumed during the whole meal, smooth and creamy dishes that need to clean the mouth with a strong acidity in the wine. Meat and fish, better without tomato.

