

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Simbiotico Villa Crespia

Franciacorta Brut **Biologico**

Da più di vent'anni portiamo avanti la nostra esperienza di viticoltura sostenibile in Franciacorta: prima convenzionale e dal 2015 biologica. **Simbiotico è il nostro primo Franciacorta Biologico.** Si tratta di un cambiamento importante per il Progetto Simbiotico che concretizza e completa il percorso lungo la strada della sostenibilità che percorriamo da sempre.

Al naso emergono note evolute tipiche dello Chardonnay quali frutti tropicali e fiori dolci come la ginestra. In bocca equilibrio fra acidità e sapidità con perlage molto fine e persistente.

La famiglia Muratori è da sempre profondamente radicata sul territorio franciacortino. **Da oltre vent'anni, Villa Crespia si dedica alla produzione esclusiva di Franciacorta, con uve provenienti dai propri vigneti.** I 57 ettari di vigna (Chardonnay e Pinot nero) sono dislocati in ciascuna delle sei unità vocazionali della Franciacorta. Dalla vendemmia 2020, la famiglia Muratori ha il pregio di potersi avvalere della preziosa consulenza del Dottor **Riccardo Cotarella e del suo Team di collaboratori.** Una scelta che anticipa un nuovo percorso tecnico, e non solo, per Villa Crespia, che si concretizza da subito in nuovi importanti investimenti di cantina.

Portando avanti il percorso di "Sostenibilità", Villa Crespia gestisce le sue vigne in regime biologico ed è inoltre autosufficiente dal punto di vista energetico grazie al suo impianto agrofotovoltaico.

Forma di allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay. <i>Viticultura Biologica.</i>
Vinificazione	BIOLOGICA
Fermentazione alcolica	In acciaio, lieviti selezionati. Temperatura <17°C
Fermentazione malolattica	Svolta completamente, in acciaio
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per circa 6 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	0,75 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Acidità Finezza perlage Rosa Floreale dolce (figlio e ginestra) Lievito
Abbinamenti consigliati	Perfetto aperitivo, si sposa felicemente con le crudità di pesce e con i piatti a base di verdure.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Simbiotico Villa Crespia

Franciacorta Brut ORGANIC

For more than twenty years we have been experiencing sustainable viticulture in Franciacorta: first conventional and since 2015 organic. **Simbiotico is our first Organic Franciacorta.** It represents an important change for the Simbiotico Project that concretizes and completes the path along sustainability way that we have always followed.

The nose reveals matures notes typical of Chardonnay, such as tropical fruits and sweet flowers such as broom. In the mouth it is balanced in acidity and flavor with thin and persistent perlage.

The Muratori family has always been deeply rooted in the Franciacorta area. **For over twenty years, Villa Crespia has dedicated itself to the exclusive production of Franciacorta, with grapes from its vineyards.** The 57 hectares of vineyards (Chardonnay and Pinot Noir) are located in each of the six vocational units of Franciacorta. From the 2020 harvest, the Muratori family has the chance to make use of the precious Consulting of Dottor **Riccardo Cotarella and his Team.** A choice that anticipates a new path for Villa Crespia, which immediately materializes in new important investments in the cellar.

Continuing the path of SUSTAINABILITY, Villa Crespia manages its vineyards in an organic regime and it is furthermore self-sufficient from an energy point of view thanks to its agrofotovoltaic system.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Chardonnay. <i>Organic Viticulture</i>
Vinification	ORGANIC
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks, with selected yeasts. Temperature <17° C
Malolactic fermentation	Totally performed
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for about 6 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 24 months
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Acidity Delicate perlage Rose Sweet floreal (broom and lime) Yeast
Suggested food pairings	Perfect with aperitifs or fish dishes. Raw seafood, shellfish particularly, are perfect pairings.

