

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Cesonato Villa Crespia

Franciacorta Satèn

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 per Villa Crespia un nuovo percorso tecnico e non solo, 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 **auto-sufficiente dal punto di vista energetico** grazie al suo impianto agrofotovoltaico.*

IL VINO

Il Cesonato è il Satèn di Villa Crespia. I toni di frutta matura, floreali, su tutti il figlio, la rosa e la ginestra, accompagnano la buona acidità e nel bicchiere il perlage è fine e persistente nonostante la regola voglia per il Satèn una pressione inferiore a quella dei Brut.

Forma di allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <17°C
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per 5 mesi e in parte in legno di rovere per 6/7 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 18 mesi
Tipologia di gusto	Satèn: pressione in bottiglia non superiore a 5 atmosfere
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 Struttura Fruttato maturo Rosa Floreale dolce (figlio e ginestra)
Abbinamenti consigliati	Induce pensieri afrodisiaci: crostacei, crudità di pesce, ostriche.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Cesonato Villa Crespia

Franciacorta Satèn

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.**

THE WINE

Cesonato is the Satèn of Villa Crespia. Ripe fruits and floral (especially lime, rose, broom) scents combine with good acidity and in the glass the perlage is fine and persistent despite the pressure being lower than Brut.

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
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for 5 months and part in oak
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 18 months
Type of dosage	Satèn: pressure in bottle less than 5 Atm
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Body Ripe Fruit Rose Sweet floreal (broom and lime)
Suggested food pairings	The combination suggest aphrodisiac thoughts: shellfish, raw seafood, oysters.

