

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Millè Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

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.

Millè nasce dalla consapevolezza che il vino è piacevolezza e divertimento per chi lo beve. Uno Chardonnay frutto di un assemblaggio di vini prodotti con uve coltivate in diversi ambienti della Franciacorta che **prende il nome da «Millesimato» per indicare le migliori uve dell'annata.** Al naso offre note di frutta acerba unite a percezioni 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. Il suo packaging color turchese racconta la spensieratezza con cui nasce l'idea di questo vino che pur ha un'importante storia produttiva alle spalle.

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 7/8 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 36 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
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.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Millè Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

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.

Millè is pleasantness and fun for those who drink it. A Chardonnay resulting from an assembly of wines produced with grapes grown in different areas of Franciacorta which takes its name from "Millesimato" to indicate the best grapes of the vintage. The nose offers notes of citrus, ripe fruits and sweet flowers. In the mouth it has a good structure and an elegant acidity that makes the wine lively with a fine and persistent perlage. Its turquoise-colored packaging tells the light-heartedness with which the idea of this wine was born, despite having an important production history behind it.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
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 for 7/8 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 36 months
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	12,5-13,5% 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.

