

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Miolo Villa Crespia

Franciacorta Brut

23 vigneti dislocati nei 6 paesaggi (Unità vocazionali) che caratterizzano le diversità della Franciacorta in base allo studio di zonazione condotto nei primi anni 90 dall'Università di Milano. Vigneti vinificati separatamente e poi assemblati solo in funzione della loro origine. In cantina le annate si affinano in acciaio e legno per poi essere selezionate e valorizzate nell'assemblaggio finale. **Ad ogni unità vocazionale Villa Crespia dedica un particolare Franciacorta per trasformare in vino le emozioni non solo sensoriali dei singoli paesaggi.**

I VIGNETI

La vigna del Miolo giace su suolo di origine alluvionale, mediamente argilloso e profondo, con ottima ritenzione idrica. Il clima è continentale.

IL VINO

Il Miolo Villa Crespia nasce in un unico vigneto dai suoli argillosi che consentono una maturazione più lenta delle uve Chardonnay. Il Brut che ne deriva si distingue dagli altri Franciacorta Villa Crespia per note floreali e fruttate più intense, che ne ammorbidiscono sia l'acidità sia la struttura. Le note speziate e vegetali cedono a quelle dolci e il risultato è un Franciacorta "euforico".

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 18 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,375 L - 0,75 L - 1,50 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza perlage Struttura Fruttato maturo Floreale dolce (tiglio e ginestra) Lievito
Abbinamenti consigliati	Si accompagna ad aperitivi su base cremosa, a mousse di verdure, a dolci secchi e crostate di frutta.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Miolo Villa Crespia

Franciacorta Brut

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

Miolo Villa Crespia is born in a unique vineyard, characterized by clay soils where Chardonnay grapes ripe more slowly. It is a different Brut Franciacorta because of its more intense floral and fruity notes which soften both its acidity and structure. The spicy and vegetable notes give way to the sweet ones and the result is an "euphoric" Franciacorta.

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, with selected yeasts. Temperature <17° C
Maturation	In stainless steel tanks for 7/8 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 18 months
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6-8° C
Bottle sizes available	0,375 L - 0,75 L - 1,50 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Body Ripe Fruit Sweet floreal (broom and lime) Yeast
Suggested food pairings	Good with creamy appetizers, vegetables mousse, dry desserts and fruit cakes.

