

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 bilanciata da grande freschezza**. Li riteniamo fattori fondamentali per ottenere un Franciacorta estremamente longevo che **affina in bottiglia sui propri lieviti per oltre 60 mesi**.

Forma di allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Pinot nero
Vinificazione	Pressatura soffice ed utilizzo solo della prima spremitura (circa 35%)
Fermentazione alcolica	In acciaio. Temperatura <17° C
Affinamento e maturazione	In acciaio per 7/8 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 60 mesi
Tipologia di gusto	Dosaggio Zero
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Finezza perlage Fruttato 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 that are soft pressed to have **just first pressing must**.

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.

The wines for the Riserva del Gelso are distinguished by greater structure balanced by good acidity, fundamental factors for obtaining an extremely long-lasting Franciacorta which is **aged in bottle on its lees for over 60 months**.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Pinot noir
Vinification	Soft pressing; using only the first pressing (about 35%)
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks. Temperature <17° C
Maturation	In stainless steel tanks for 7/8 months
Rifermantation and aging on the yeasts	In bottle for at least 60 months
Type of dosage	No dosage
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Ripe Fruit Sweet floreal (lime) Citrus Spicy Body
Suggested food pairings	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.

