

# Cesonato - Villa Crespia

## Franciacorta Satèn

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. Questo è il patrimonio di Villa Crespia: 6 terre, 6 vini. 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

Le vigne del Cesonato sono Novali, Favento, Ai Prati, Pole e Ciochet. Situati in alta collina di origine morenica, dai suoli poco profondi, sono caratterizzati da molti ciottoli di origine fluviale. Clima estivo, ventilato.

### 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. Il Cesonato ha una personalità che può essere definita "femminile", sensuale e trasgressiva.

Superficie totale vigneti	13,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	Parte in acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C; 10-15% fermentazione in barrique e/o botte grande
Fermentazione malolattica	Spontanea in parte
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per 5 mesi e parte in legno di rovere per 6/12 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 30 mesi
Tipologia di gusto	Satèn: pressione in bottiglia inferiore a 4,5 Atm
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,50
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L - 1,50 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza perlage Struttura Frustrato 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

23 vineyards located in the 6 landscapes (Vocational Units) which represent the diversity of Franciacorta according to the zoning study of the early 90's by the University of Milan. This is the heritage of Villa Crespia: 6 lands, 6 wines. Vineyards vinified separately and then assembled according to their origin. In the cellar, vintages are aged in stainless steel and wood tanks, and then selected and valorized in the final assembly. **Villa Crespia dedicates to each vocational unit a different Franciacorta, in order to transform into wine the sensory emotions that comes from each landscape.**

### THE VINEYARDS

The vineyards of Cesonato are called Novali, Favento, Ai Prati, Pole, Ciochet. They lie on the high hills of morenic origin. The soil is characterized by the presence of numerous cobblestone of fluvial origin. Summer weather windy.

### 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. Cesonato can be defined "feminine", sensual and trasgressive.

<b>Total vineyards area</b>	13.6 ha; 33.6 ac
<b>Training system</b>	Pruned espalier at spurred cordon
<b>Number of vines per Hectare</b>	5,000 (2,023 per acre)
<b>Grapes</b>	Chardonnay
<b>Vinification</b>	Traditional, in white
<b>Alcoholic fermentation</b>	Part in stainless steel tanks, with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.6° F); 10-15% in barrique and/or large barrel
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous, partially performed
<b>Maturation</b>	In stainless steel tanks for 5 months, and part in oak for 6/12 months
<b>Rifermentation and aging on the yeasts</b>	In bottle for at least 30 months
<b>Type of dosage</b>	Brut Satèn: pressure in bottle less than 4.5 Atm
<b>Alcoholic content</b>	Between 12.50 and 13.50
<b>Service temperature</b>	6-8° C; 42.8-46.4° F
<b>Bottle sizes available</b>	0.75 L - 1.50 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Delicate perlage Body Ripe Fruit Rose Sweet floreal (broom and lime)
<b>Suggested food parings</b>	The combination suggest aphrodisiac thoughts: shellfish, raw seafood, oysters.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

