

Riserva Villa Crespia

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

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

Il vigneto che dà prevalentemente origine alla Riserva di Villa Crespia è quello di Fornaci, che insiste su suoli di origine colluviale, argillosi. Il clima è fresco con temperature notturne sotto la media.

IL VINO

La Riserva Villa Crespia è un millesimato che rispetta la sua evoluzione in bottiglia. Effettuiamo l'operazione della sboccatura quando lo riteniamo pronto a prescindere della sua vendemmia di riferimento. Le note fragranti fruttate sono sostituite da frutta matura, fiori dolci mielose (figlio) accompagnate da sensazioni agrumate e delicatamente speziate. In bocca struttura, ricco e persistente perlage chiudono un profilo opulento e gratificante.

| | |
|---|---|
| Superficie totale vigneti | 7,8 ha |
| Forma di allevamento | Spalliera potata a cordone speronato bilaterale |
| Numero di viti per ettaro | 5.000 |
| Uve | Pinot nero in prevalenza |
| Vinificazione | Pressatura soffice ed utilizzo solo della prima spremitura (circa 35%) |
| Fermentazione alcolica | Parte in acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C; 10-15% in barrique e/o botte grande |
| Fermentazione malolattica | Spontanea eseguita in parte |
| Affinamento e maturazione | In vasca sui lieviti per 7/8 mesi e parte in legno di rovere per 6/12 mesi |
| Rifermentazione e affinamento sui lieviti | In bottiglia per almeno 70 mesi |
| Tipologia di gusto | Dosaggio Zero |
| Gradazione alcolica | Tra 12,50 e 13,50 |
| Temperatura di servizio | 6-8° C |
| Formati in commercio | 0,75 L |
| Percettori aromatici e gustativi prevalenti | Finezza perlage Struttura Frustrato maturo Floreale dolce (figlio) Agrumi Speziato |
| 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 Villa Crespia

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

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 vineyard that mainly gives origin to Villa Crespia Riserva is named Fornaci. It is located on colluvial, deep clayey soils with cool climate and below-average temperatures at night.

THE WINE

The Riserva Villa Crespia is a vintage wine that respects its maturation in bottle. We degorge it apart from its age because we privilege its maturity in order to have a Zero dosage Pinot noir, blanc de noir in its best expression. The fruity notes are replaced by ripe fruit, sweet flowers (lime), honey, together with citrus notes and moderately spicy. Full-body wine with a persistent perlage it has an aftertaste rich and pleasant.



| | |
|--|---|
| Total vineyards area | 7.8 ha; 19.3 ac |
| Training system | Pruned espalier at bilateral spurred cordon |
| Number of vines per Hectare | 5,000 (2,023 per acre) |
| Grapes | Mainly Pinot noir |
| Vinification | Soft pressing; using only the first pressing (about 35%) |
| Alcoholic fermentation | Part in stainless steel tanks, with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.8° F); 10-15% in barrique and/or big barrel |
| Malolactic fermentation | Spontaneous, partially performed |
| Maturation | Part in stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 months, and part in oak for 6/12 months |
| Rifermentation and aging on the yeasts | In bottle for at least 70 months |
| Type of dosage | No dosage |
| Alcoholic content | Between 12.50 and 13.50 |
| Service temperature | 6-8° C; 42.8-46.4° F |
| Bottle sizes available | 0.75 L |
| Prevailing aromatic and taste descriptors | Delicate perlage Body Ripe Fruit Sweet floreal (lime) Citrus Spicy |
| Suggeste food parings | 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. |

