

# Millè - Villa Crespia

## Franciacorta Brut Millesimato

MILLÈ è uno Chardonnay in purezza frutto di un assemblaggio di vini prodotti con uve coltivate in diversi ambienti della Franciacorta. Un NUOVO modo di concepire il metodo Franciacorta.

Prima di essere imbottigliato per dare il via alla seconda fermentazione alcolica, tipica di tutti i Franciacorta, Millè è **affinato in acciaio per oltre 30 mesi** mantenendo in costante agitazione il deposito fine ricco di lieviti. Il vino tranquillo in acciaio è protetto dall'ossidazione e più ricco in mannoproteine che lo stabilizzano dal punto di vista proteico e tartarico. Dopo questo lungo periodo di sosta sulla feccia fine, il vino viene imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio. In bottiglia rifermenta per altri 30 mesi e più.

L'affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento consente di godere di un millesimo potendone apprezzare la fresca e piacevole longevità. Ecco MILLÈ: la somma delle due tecniche dove la percezione di freschezza viene ampliata e mantenuta costante nel tempo.

### IL VINO

Un Franciacorta che porta "molto bene i suoi anni". Il naso ricco di note di frutta acerba come un vino giovane sa essere ma subito accompagnato da percezioni di frutta matura e di fiori dolci come ginestra, delicatamente speziato e agrumato. In bocca ottima struttura e persistenza, acidità elegante che rende il vino brioso insieme ad un perlage fine e lungo.

<b>Superficie totale vigneti</b>	12,6 ha
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
<b>Numero di viti per ettaro</b>	5.000
<b>Uve</b>	Chardonnay
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale in bianco
<b>Fermentazione alcolica</b>	In acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C
<b>Fermentazione malolattica</b>	Spontanea
<b>Affinamento e maturazione</b>	In acciaio sui lieviti per oltre 30 mesi
<b>Rifermentazione e affinamento sui lieviti</b>	In bottiglia per 30 mesi e più
<b>Tipologia di gusto</b>	Brut
<b>Gradazione alcolica</b>	Tra 12,50 e 13,50
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8° C
<b>Formati in commercio</b>	0,75 L - 1,50 L
<b>Percezioni aromatiche e gustative prevalenti</b>	Finezza perlage Struttura Frustrato acerbo Frustrato maturo Agrumi Speziato
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Predilige abbinamenti con aperitivi eleganti e semplici, bevuto in compagnia. Si sposa perfettamente con pasti delicati che chiedono freschezza grazie alla sua leggero ed equilibrato dosaggio zuccherino.



TENUTA

VILLA CRESPIA

FRANCIACORTA





# Millè - Villa Crespia

## Franciacorta Brut Millesimato

Millè is a Blanc de blancs made by a blend of wines produced with grapes cultivated in different landscapes of Franciacorta. A NEW way to conceive Franciacorta method.

Before bottling to make second fermentation taking place, as it happens for every Franciacorta wine, Millè is, indeed, **aged in stainless steel for more than 30 months** maintaining constantly moved the yeast deposits. Still wine in stainless steel is protect from oxidation thanks to yeast mannoproteins able to stabilize it from the proteically and tartarically point view . After this long period on the yeasts that also enrich the amount of flavor precursors, the wine is bottled together with liqueur de tirage. In the bottle it ferments again for other 30 months and more.

The fining in stainless steel before bottling allows to taste a millesimè that is still rich in freshness and longevity. Here is Millè: the sum of two techniques where perceptions of freshness is emphasized and kept constant for longer.

### THE WINE

A Franciacorta that wears well years. Unripe fruit notes as a young wine should have but also sent of ripe fruit, sweet flowers as broom, softly spicy and citrus. Full-body and persistent palate, elegant acidity that makes Millè fresh with a persistent perlage.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

<b>Total vineyards area</b>	12.6 ha; 31.1 ac
<b>Training system</b>	Pruned espalier at bilateral 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>	In stainless steel tanks with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.6° F)
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous
<b>Maturation</b>	In stainless steel tanks on the yeasts for more than 30 months
<b>Rifermentation and aging on the yeasts</b>	In bottle for more than 30 months
<b>Type of dosage</b>	Brut
<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 Fruity bitter Ripe Fruit Citrus Spicy
<b>Suggested food parings</b>	Perfect for elegant and simpler aperitifs with friends. Very good with soft meals that ask for freshness that it has thanks to its soft and balance dosage of sugar.



NOTE VENDEMMIALI  
Millè Villa Crespia  
Franciacorta Brut Millesimato



<p><b>Annata 2009</b></p>	<p>Il 2009 è stato un millesimo che dal punto di vista climatico si colloca fra il 2007 e 2008. La stagione vegetativa è stata leggermente più piovosa del 2008 ma anche più calda. La produzione media dello Chardonnay è stata maggiore del 2008 ma inferiore del 2007. Per ottenere Millè abbiamo <b>vinificato separatamente le uve provenienti da diverse aree privilegiando quelle di più alta collina</b> esposte a nord che guardano il Lago di Iseo con suoli morenici sottili e <b>quelle poste su suoli di origine fluvio glaciali</b> più tardive e ricche di acidità. Il risultato dell'assemblaggio è caratterizzato da note particolarmente florali e dolci accompagnate da gusto deciso e avvolgente piacevolmente acido con perlage molto fine.</p> <p><b>Affinato in acciaio fino al 2012 sur lies</b>, dal 2013 al 2016 è poi evoluto in bottiglia dopo la rifermentazione. Il doppio affinamento in acciaio ed in bottiglia sur lie si conferma una tecnica molto interessante per "prolungare" giovinezza ai nostri Franciacorta.</p>
<p><b>Annata 2008</b></p>	<p>Consideriamo il Millesimo 2008 dal punto di vista climatico <i>esempio classico di una stagione franciacortina</i>. Le piogge si sono alternate a giornate calde e la produzione registrata inferiore alla media. Per ottenere il Millè abbiamo <b>vinificato separatamente le uve provenienti da diverse aree</b> che prevalentemente facevano capo alle zone moreniche di media collina. <b>Circa il 20% lo abbiamo ottenuto da una zona sì morenica ma anche abbastanza tardiva, situata dietro le colline di Adro</b>. Il risultato dell'assemblaggio è <u>la ricchezza del vitigno a piena maturazione</u>, polpa di frutta matura, fiori gialli, accompagnata da una spiccata acidità che lo rende sapido e persistente.</p> <p><b>Affinato in acciaio fino al 2011 sur lies</b>, dal 2012 al 2015 è poi evoluto in bottiglia dopo la rifermentazione. Abbiamo così fissato la componente aromatica e poi arricchito il vino di note evolutive che rendono il Millè 2008 l'esempio di una novità che si conferma con la sua elegante freschezza.</p>
<p><b>Annata 2007</b></p>	<p><i>Il 2007 è stato uno dei millesimi più qualitativi del nuovo millennio</i>. Stagione molto regolare in seguito ad un inverno sufficientemente piovoso e freddo. Durante la maturazione si sono alternate giornate calde e notti fresche soprattutto in alta collina. Per il Millè 2007 abbiamo scelto <b>vini a base di Chardonnay provenienti essenzialmente dalle zone di alta collina esposte a Nord e da alcune zone fluvioglaciali dove il vitigno è maturato più lentamente e ha mantenuto elevate acidità</b>. Il vino prima della rifermentazione appariva ricco e complesso e l'affinamento sur lies lo abbiamo prolungato fino alla primavera 2011 in acciaio a bassa temperatura. Nel 2011 abbiamo avviato la rifermentazione in bottiglia. Il risultato è stato una combinazione straordinaria fra fedeltà al millesimo ed eleganza/ricchezza in evoluzione in bottiglia: aromi di fiori gialli (ginestra), frutti tropicali, agrumi accompagnati da morbidezza e freschezza in bocca.</p>

