

Novalia - 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. 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 Novalia sono Bettolino, Martore, Santo Stefano, Casina, Torbiere. I vigneti giacciono su suoli di origine glaciale e fluviale, franco-argillosi, con frequente presenza di sedimenti ghiaiosi. Il clima è continentale.

IL VINO

Il Novalia Villa Crespia è un Franciacorta Brut in cui acidità e freschezza, derivata da sentori di frutta acerba, ben si armonizzano con note persistenti floreali di rosa e di taglio e sentori vegetali e di lieviti. Il Novalia è un Franciacorta che si fa apprezzare per la sua personalità immediata, che si lascia bere con spensierata semplicità pur con il preciso carattere che gli deriva dai suoli in cui nascono le sue uve Chardonnay.

Superficie totale vigneti	12,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C
Fermentazione malolattica	No
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per 5 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 24 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,50
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Acidità Frustrato acerbo Rosa Floreale dolce (taglio) Vegetale Lievito
Abbinamenti consigliati	Perfetto aperitivo, si sposa felicemente con le crudità di pesce e con i piatti a base di verdure.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA





Novalia - Villa Crespia

Franciacorta Brut

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 Novalia are called Bettolino, Martore, Santo Stefano, Casina, Torbiere. They lie on soils of glacial and fluvial origin. Clay loam soils, with frequent presence of gravelly sediments. The climate is continental.

THE WINE

Novalia Villa Crespia is a Franciacorta Brut whose acidity and freshness come from green fruit scents perfectly blend with floral hints of rose, lime, plant smells and yeast. Novalia is a Franciacorta that is greatly appreciated for its immediate personality and simplicity. It is characterised by a specific nature caused by the soils where its Chardonnay grapes grown.



Total vineyards area	12.6 ha; 31.1 ac
Training system	Pruned espalier at bilateral spurred cordon
Number of vines per Hectare	5,000 (2,023 per acre)
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.6° F)
Malolactic fermentation	No
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for 5 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 24 months
Type of dosage	Brut
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	Acidity Fruity bitter Rose Sweet floreal (lime) Vegetal Yeast
Suggested food parings	It is a perfect aperitif, and blends harmoniously with sea fish crudités and vegetables-based dishes.

