

# NumeroZero - Villa Crespia

## Franciacorta 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

Le vigne del NumeroZero sono: Caneva, Corte, Crespia, Gazzolo, Pozzolo, Rampaneto, Valli e Villa. Giacciono su suoli collinari, profondi, di origine morenica. Il clima è mediterraneo.

### IL VINO

Il NumeroZero Villa Crespia è il Franciacorta simbolo della Tenuta: fin dall'origine della Muratori e dalla sua prima vendemmia è il portatore di una ben precisa scelta aziendale: il dosaggio zero. Quanto di meglio sanno dare i suoli di origine morenica di Franciacorta alle uve Chardonnay è sintetizzato in NumeroZero, dal fine e persistente perlage, dalla ricchezza di note fruttate e floreali, con aromi e sentori intensi di fighio, ginestra, agrumi. La ricchezza stessa del territorio racchiusa nel bicchiere per un Franciacorta che, pur nella sua complessità, sa concedersi molto.

Superficie totale vigneti	17,9 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	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 30 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 - 1,50 L - 3 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza Perlage Fruttato maturo Floreale dolce (fighio e ginestra) Agrumi Speziato
Abbinamenti consigliati	Primi piatti, carni bianche, pesce al forno.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA





# NumeroZero - Villa Crespia

## Franciacorta 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 vineyards of NumeroZero are called Caneva, Corte, Crespia, Gazzolo, Pozzolo, Rampaneto, Valla, Valli, Pozzolo; and they lie on deep, hilly, morenic soils. The climate is mediterranean.

### THE WINE

NumeroZero Villa Crespia is the Franciacorta emblem of the Estate. Since Muratori was created and since its first harvest, this wine is the symbol of a specific choice: zero dosage. NumeroZero summarizes the best of the morenic soils of Franciacorta and the Chardonnay grapes. It is characterised by a fine and persistent perlage, richness of floral and fruity notes with lime, broom and citrus aromas. The richness of the land expressed in a glass for a Franciacorta that despite its complexity knows how to enjoy.

<b>Total vineyards area</b>	17,9 ha; 44.2 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>	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
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous, partially performed
<b>Maturation</b>	Part in stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 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>	No dosage
<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 - 3 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Delicate perlage Ripe Fruit Sweet floreal (broom and lime) Citrus Spicy
<b>Suggested food pairings</b>	It is a Franciacorta paired to all courses, for first dishes, white meat and baked fish.



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

