

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Brolese Villa Crespia

Franciacorta Rosé Extra Brut

La famiglia Muratori è da sempre profondamente radicata sul territorio franciacortino. **Da oltre vent'anni, Villa Crespia si dedica alla produzione esclusiva di Franciacorta, con uve provenienti dai propri vigneti.** I 57 ettari di vigna (Chardonnay e Pinot nero) sono dislocati in ciascuna delle sei unità vocazionali della Franciacorta. Dalla vendemmia 2020, la famiglia Muratori ha il pregio di potersi avvalere della preziosa consulenza del Dottor **Riccardo Cotarella e del suo Team di collaboratori.** Una scelta che anticipa per Villa Crespia un nuovo percorso tecnico e non solo, che si concretizza da subito in nuovi importanti investimenti di cantina.

Portando avanti il percorso di "Sostenibilità", Villa Crespia gestisce le sue vigne in regime biologico ed è inoltre auto-sufficiente dal punto di vista energetico grazie al suo impianto agrofotovoltaico.

IL VINO

Il Brolese Villa Crespia è un Franciacorta Rosé Extra Brut a cui la percentuale di Pinot nero conferisce un'ottima struttura e lo Chardonnay la ricchezza di fragranze. Pregevole il perlage persistente, il grado di acidità che gli dona freschezza accentuato dalle note di frutta acerba e agrumate, che prevalgono su quelle floreali di tiglio e ginestra. Crosta di pane e spezie completano il profilo sensoriale di questo Rosé dalla personalità ricca ed elegante.

Forma di allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Pinot nero; Chardonnay
Vinificazione	Assemblaggio di Pinot nero vinificato con macerazione prefermentativa a freddo e Chardonnay al momento del tiraggio
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <17°C
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per 7/8 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 24 mesi
Tipologia di gusto	Extra Brut
Gradazione alcolica	12,5-13,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L - 1,50 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Struttura Speziato Agrumi Fruttato acerbo Floreale dolce (rosa e ginestra)
Abbinamenti consigliati	Carpacci di pesce e carne, carne al taglio e primi piatti a base di pomodoro.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Brolese Villa Crespia

Franciacorta Rosé Extra Brut

The Muratori family has always been deeply rooted in the Franciacorta area. **For over twenty years, Villa Crespia has dedicated itself to the exclusive production of Franciacorta, with grapes from its vineyards.** The 57 hectares of vineyards (Chardonnay and Pinot Noir) are located in each of the six vocational units of Franciacorta. From the 2020 harvest, the Muratori family has the chance to make use of the precious Consulting of Dottor **Riccardo Cotarella and his Team.** A choice that anticipates a new path for Villa Crespia, which immediately materializes in new important investments in the cellar.

Continuing the path of **SUSTAINABILITY**, Villa Crespia manages its **vineyards in an organic regime** and it is furthermore self-sufficient from an energy point of view thanks to its **agrofotovoltaic system.**

THE WINE

Villa Crespia Brolese is a Franciacorta Rosé Extra Brut whose percentage of Pinot noir and Chardonnay gives a good structure and a profusion of fragrances. The persistent perlage is excellent; the acidity degree gives it freshness accentuated by a hint of green and citrusy fruit that predominates over those of lime and broom. Crust of bread and spices complete the sensory profile of this Rosé characterised by a rich and elegant personality.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
Number of vines per Ha	5.000
Grapes	Pinot noir; Chardonnay
Vinification	Assembly of Pinot noir vinified with cold maceration and Chardonnay at the moment of the drawing out.
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks Temperature <17°C
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 24 months
Type of dosage	Extra Brut
Alcoholic content	12,5-13,5% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L - 1.50 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Body Spicy Citrus Fruity bitter Sweet floreal (rose and broom)
Suggested food pairings	It perfectly matches with Carpaccio of fish and meat, cuts of meat and first courses with tomato sauce.

