

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Cisiolo Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero

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 Cisiolo per Villa Crespia è sinonimo di una sfida voluta e vinta: domare la fama di personaggio difficile attribuita al Pinot nero costringendolo a offrirsi ai palati più esigenti senza liqueur. Ancora una volta il dosaggio zero conferma la scelta di Villa Crespia di voler esprimere la Franciacorta nella sua espressione più autentica. Pinot nero in purezza, il Cisiolo mantiene intatta la struttura delle uve di origine; dal finissimo perlage al naso salgono intense note speziate e di lieviti, di agrumi e di frutta matura. Un Franciacorta dal carattere deciso, stimolante.

Forma di allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Pinot nero
Vinificazione	Tradizionale in bianco
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 18 mesi
Tipologia di gusto	Dosaggio Zero
Gradazione alcolica	12,5-13,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Finezza Perlage Fruttato maturo Agrumi Speziato Lievito
Abbinamenti consigliati	Accompagna a tutto pasto anche piatti saporiti come le zuppe di pesce e le braci



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Cisiolo Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero

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

This wine for Villa Crespia is synonymous of a wanted and winning challenge: to name the fama attributed to Pinot noir and to satisfy the most demanding palates without liqueur. Once again the zero dosage confirms the choice of the winery to represent Franciacorta in its most authentic expression. 100% Pinot noir, Cisiolo maintains the structure of the original grapes, thanks to its very fine perlage, it is possible to perceive intense notes of spice and yeasts, citrus and ripe fruits.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Pinot noir
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks. Temperature <17° C
Maturation	In stainless steel tanks for 7/8 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 18 months
Type of dosage	No dosage
Alcoholic content	12,5-13,5% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0,75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Ripe Fruit Citrus Spicy Yeast
Suggested food pairings	A Franciacorta featured by a strong, stimulating personality suited to all tasty courses like soups and oven roasted fish.

