

TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

## Novalia Villa Crespia

Franciacorta 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 un nuovo percorso tecnico, e non solo, per Villa Crespia, 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 Novalia Villa Crespia è un Franciacorta Brut in cui emergono da sentori di frutta acerba, ben si armonizzano con note persistenti floreali di rosa e di tiglio 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.

|   |  |
|---|--|
| <b>Forma di allevamento</b>                         | In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot                                     |
| <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. Temperatura <17° C   |
| <b>Affinamento e maturazione</b>                    | In acciaio sui lieviti per 7/8 mesi  |
| <b>Rifermentazione e affinamento sui lieviti</b>    | In bottiglia per almeno 18 mesi  |
| <b>Tipologia di gusto</b>                           | Brut   |
| <b>Gradazione alcolica</b>                          | 12,5-13% Vol.  |
| <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> | Acidità<br>Fruttato acerbo<br>Rosa<br>Floreale dolce (tiglio)<br>Vegetale<br>Lievito               |
| <b>Abbinamenti consigliati</b>                      | 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

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

Novalia Villa Crespia is a Franciacorta Brut where green fruit scents are perfectly blended 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.

|  |   |
|--|---|
| <b>Training system</b>                           | Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot  |
| <b>Number of vines per Ha</b>                    | 5,000   |
| <b>Grapes</b>                                    | Chardonnay  |
| <b>Vinification</b>                              | Traditional, in white   |
| <b>Alcoholic fermentation</b>                    | In stainless steel tanks, with selected yeasts. Temperature <17° C                                    |
| <b>Maturation</b>                                | In stainless steel tanks for 7/8 months   |
| <b>Rifermentation and aging on the yeasts</b>    | In bottle for at least 18 months  |
| <b>Type of dosage</b>                            | Brut  |
| <b>Alcoholic content</b>                         | 12,5-13% Vol.   |
| <b>Service temperature</b>                       | 6 - 8° C  |
| <b>Bottle sizes available</b>                    | 0.75 L - 1.50 L   |
| <b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b> | Acidity<br>Fruity bitter<br>Rose<br>Sweet floreal (lime)<br>Vegetal<br>Yeasts                         |
| <b>Suggested food parings</b>                    | It is a perfect aperitif, and blends harmoniously with sea fish crudités and vegetables-based dishes. |

