

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

NumeroZero 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 NumeroZero è il Franciacorta simbolo della Tenuta: fin dall'origine di Villa Crespia 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 tiglio, ginestra, agrumi. La ricchezza stessa del territorio racchiusa nel bicchiere per un Franciacorta che, pur nella sua complessità, sa concedersi molto.

Forma di allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
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 - 1,50 L - 3 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Finezza Perlage Fruttato maturo Floreale dolce (tiglio e ginestra) Agrumi Speziato
Abbinamenti consigliati	Primi piatti, carni bianche, pesce al forno.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



NumeroZero 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

NumeroZero is the Franciacorta emblem of the Estate. Since Villa Crespia 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.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
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 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 - 1.50 L - 3 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Ripe Fruit Sweet floreal (broom and lime) Citrus Spicy
Suggested food pairings	First dishes, white meat and baked fish.

