

TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA

## Miolo 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 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 Miolo Villa Crespia nasce da un vigneto dai suoli argillosi che consentono una maturazione più lenta delle uve Chardonnay. Il Brut che ne deriva si distingue dagli altri Franciacorta Villa Crespia per note floreali e fruttate più intense, che ne ammorbidiscono sia l'acidità sia la struttura. Le note speziate e vegetali cedono a quelle dolci e il risultato è un Franciacorta "euforico".

|   |   |
|---|---|
| <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>                         | 0,375 L - 0,75 L - 1,50 L   |
| <b>Percezioni aromatiche e gustative prevalenti</b> | Finezza perlage<br>Struttura<br>Fruttato maturo<br>Floreale dolce (figlio e ginestra)<br>Lievito      |
| <b>Abbinamenti consigliati</b>                      | Si accompagna ad aperitivi su base cremosa, a mousse di verdure, a dolci secchi e crostate di frutta. |



TENUTA  
**VILLA CRESPIA**  
FRANCIACORTA



## Miolo 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

Miolo Villa Crespia is born in a vineyard, characterised by clay soils where Chardonnay grapes ripe more slowly. It is a different Brut Franciacorta because of its more intense floral and fruity notes which soften both its acidity and structure. The spicy and vegetable notes give way to the sweet ones and the result is an "euphoric" Franciacorta.

|   |   |
|---|---|
| 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, with selected yeasts. 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                            | Brut  |
| Alcoholic content                         | 12,5-13% Vol.   |
| Service temperature                       | 6-8° C  |
| Bottle sizes available                    | 0,375 L - 0,75 L - 1,50 L   |
| Prevailing aromatic and taste descriptors | Delicate perlage<br>Body<br>Ripe Fruit<br>Sweet floreal (broom and lime)<br>Yeast |
| Suggested food pairings                   | Good with creamy appetizers, vegetables mousse, dry desserts and fruit cakes.     |

