

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Riserva del Gelso

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

La Riserva del Gelso è la nostra selezione di Franciacorta ottenuta in prevalenza con **uve Pinot nero**. Dopo un'attenta selezione delle migliori uve di Pinot nero, segue la **pressatura soffice** per l'ottenimento dei mosti esclusivamente di **prima spremitura** vinificati prevalentemente in acciaio ed in **piccola parte in barriques**. Il vino fermentato ed **affinato in legno dopo 6-7 mesi** dalla vendemmia entra in percentuali variabili con la parte vinificata in acciaio.

I vini per la Riserva del Gelso si distinguono per **una maggior struttura bilanciata da grande freschezza**. Li riteniamo fattori fondamentali per ottenere un Franciacorta estremamente longevo che **affina in bottiglia sui propri lieviti per oltre 60 mesi**.

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	Pressatura soffice ed utilizzo solo della prima spremitura (circa 35%)
Fermentazione alcolica	In acciaio. Temperatura <17° C
Affinamento e maturazione	In acciaio per 7/8 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 60 mesi
Tipologia di gusto	Dosaggio Zero
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Finezza perlage Fruttato maturo Floreale dolce (tiglio) Agrumi Speziato Struttura
Abbinamenti consigliati	E' un Franciacorta da tutto pasto, per piatti cremosi e morbidi che chiedono pulizia e acidità del vino. Carni e pesce preferibilmente senza uso di pomodoro.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Riserva del Gelso

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

Riserva del Gelso is our selection of Franciacorta made predominantly from **Pinot noir grapes**. We start with a careful selection of the best Pinot noir grapes, then we proceed with a **soft pressing** to obtain exclusively **first-pressing musts** vinified mainly in steel and a **small part in barriques**. The wine fermented and **aged in wood 6-7 months** after the harvest, is blended in varying percentages with the part vinified in steel to create our Cuvées.

The wines for our Riserva del Gelso are characterised by **a greater structure balanced by great freshness**. We consider these to be fundamental factors in obtaining an extremely long-lived Franciacorta that **matures in the bottle on its lees for over 60 months**.

Training system	Partly pruned espalier at spurred cordon and party guyot
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Pinot noir
Vinification	Soft pressing; using only the first pressing (about 35%)
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 60 months
Type of dosage	No dosage
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Ripe Fruit Sweet floreal (lime) Citrus Spicy Body
Suggested food pairings	It is a Franciacorta to be consumed during the whole meal, smooth and creamy dishes that need to clean the mouth with a strong acidity in the wine. Meat and fish, better without tomato.

