

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**.

<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>	Pinot nero
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice ed utilizzo solo della prima spremitura (circa 35%)
<b>Fermentazione alcolica</b>	In acciaio. Temperatura <17° C
<b>Affinamento e maturazione</b>	In acciaio per 7/8 mesi
<b>Rifermentazione e affinamento sui lieviti</b>	In bottiglia per almeno 60 mesi
<b>Tipologia di gusto</b>	Dosaggio Zero
<b>Gradazione alcolica</b>	12,5-13% Vol.
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8° C
<b>Formati in commercio</b>	0,75 L
<b>Percettori aromatici e gustativi prevalenti</b>	Finezza perlage Fruttato maturo Floreale dolce (tiglio) Agrumi Speziato Struttura
<b>Abbinamenti consigliati</b>	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**.

<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>	Pinot noir
<b>Vinification</b>	Soft pressing; using only the first pressing (about 35%)
<b>Alcoholic fermentation</b>	In stainless steel tanks. 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 60 months
<b>Type of dosage</b>	No dosage
<b>Alcoholic content</b>	12,5-13% Vol.
<b>Service temperature</b>	6 - 8° C
<b>Bottle sizes available</b>	0.75 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Delicate perlage Ripe Fruit Sweet floreal (lime) Citrus Spicy Body
<b>Suggested food pairings</b>	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.

