

Brolese - Villa Crespia

Franciacorta Rosé Extra Brut

23 vigneti dislocati nei 6 paesaggi (Unità vocazionali) che caratterizzano le diversità della Franciacorta in base allo studio di zonazione condotto nei primi anni 90 dall'Università di Milano. Questo è il patrimonio di Villa Crespia: 6 terre, 6 vini. Vigneti vinificati separatamente e poi assemblati solo in funzione della loro origine. In cantina le annate si affinano in acciaio e legno per poi essere selezionate e valorizzate nell'assemblaggio finale. **Ad ogni unità vocazionale Villa Crespia dedica un particolare Franciacorta per trasformare in vino le emozioni non solo sensoriali dei singoli paesaggi.**

I VIGNETI

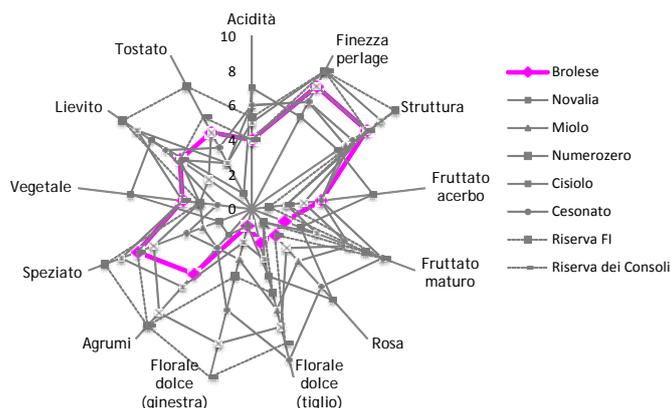
Le vigne del Brolese sono Averoldi e San Faustino; giacciono su suoli con depositi fini, dalla struttura franco limosa. Il clima è continentale con inverni abbastanza rigidi ed estati calde.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Brolese Villa Crespia è un Franciacorta Rosé Extra Brut a cui la percentuale di Pinot nero conferisce un'ottima struttura e lo Chardonnay la ricchezza di fragranze. Pregevole il perlage persistente, il grado di acidità che gli dona freschezza accentuato dalle note di frutta acerba e agrumate, che prevalgono su quelle floreali di tiglio e ginestra. Crosta di pane e spezie completano il profilo sensoriale di questo Rosé dalla personalità ricca ed elegante, abbinabile ai carpacci di pesce e carne, alla carne al taglio e ai primi piatti a base di pomodoro.

| | |
|---|--|
| Superficie totale vigneti | 1,9 ha |
| Forma di allevamento | Spalliera potata a cordone speronato |
| Numero di viti per ettaro | 4.200 |
| Uve | Pinot nero; Chardonnay |
| Vinificazione | Assemblaggio di Pinot nero vinificato con macerazione pre-fermentativa a freddo e Chardonnay al momento del tiraggio |
| Fermentazione alcolica | In acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C |
| Fermentazione malolattica | Spontanea in parte |
| Affinamento e maturazione | In acciaio sui lieviti per 7/8 mesi |
| Rifermentazione e affinamento sui lieviti | In bottiglia per almeno 30 mesi con lieviti selezionati in azienda |
| Sboccatura | Almeno 36 mesi dalla vendemmia |
| Tipologia di gusto | Extra Brut |
| Gradazione alcolica | Tra 12,50 e 13,50 |
| Temperatura di servizio | 6-8° C |
| Formati in commercio | 0,75 L - 1,50 L |

Profilo Sensoriale Villa Crespia - Franciacorta





Brolese - Villa Crespia

Franciacorta Rosé Extra Brut

23 vineyards located in the 6 landscapes (Vocational Units) which represent the diversity of Franciacorta according to the zoning study of the early 90's by the University of Milan. This is the heritage of Villa Crespia: 6 lands, 6 wines. Vineyards vinified separately and then assembled according to their origin. In the cellar, vintages are aged in stainless steel and wood tanks, and then selected and valorized in the final assembly. *Villa Crespia dedicates to each vocational unit a different Franciacorta, in order to transform into wine the sensory emotions that comes from each landscape.*

THE VINEYARDS

The vineyards of Brolese are called Averoldi and San Faustino, and lie on siltloam soil with fine deposits. The climate is continental with fairly harsh winters and warm summers.

TASTING NOTES

Villa Crespia Brolese is a Franciacorta Rosé Extra Brut whose percentage of Pinot noir and Chardonnay gives a good structure and a profusion of fragrances. The persistent perlage is excellent; the acidity degree gives it freshness accentuated by a hint of green and citrusy fruit that predominates over those of lime and broom. Crust of bread and spices complete the sensory profile of this Rosé characterised by a rich and elegant personality, it perfectly matches with Carpaccio of fish and meat, cuts of meat and first courses with tomato sauce.



| | |
|--|--|
| Total vineyards area | 1,9 ha; 4.7 ac |
| Training system | Pruned espalier at spurred cordon |
| Number of vines per Hectare | 4,200 (1,700 per acre) |
| Grapes | Pinot noir; Chardonnay |
| Vinification | Assembly of Pinot noir vinified with cold maceration and Chardonnay at the moment of the drawing out |
| Alcoholic fermentation | In stainless steel tanks with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.6° F) |
| Malolactic fermentation | Spontaneous, partially completed |
| Maturation | In stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 months |
| Rifermentation and aging on the yeasts | In bottle for at least 30 months with yeasts selected on the estate |
| Disgorging | At least 36 months from the harvest |
| Type of dosage | Extra Brut |
| Alcoholic content | Between 12.50 and 13.50 |
| Service temperature | 6-8° C; 42.8-46.4° F |
| Bottle sizes available | 0.75 L - 1.50 L |

Sensory Profile Villa Crespia - Franciacorta

