

NumeroZero - Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero

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.**

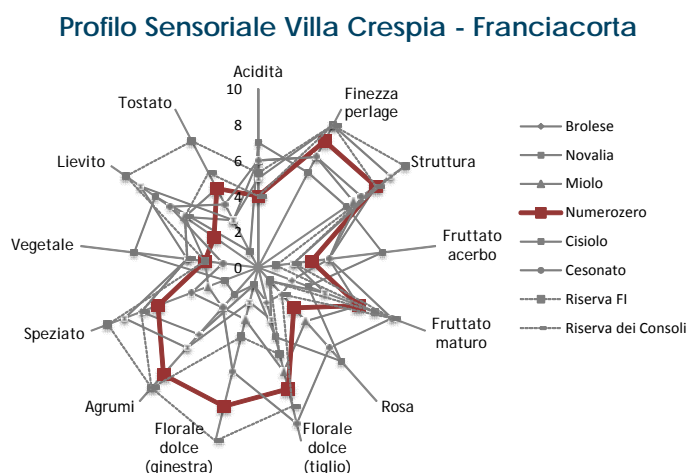
I VIGNETI

Le vigne del NumeroZero sono: Caneva, Corte, Crespia, Gazzolo, Pozzolo, Rampaneto, Valli e Villa. Giacciono su suoli collinari, profondi, di origine morenica. Il clima è mediterraneo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il NumeroZero Villa Crespia è il Franciacorta simbolo della Tenuta: fin dall'origine dell'Arcipelago Muratori 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. E' un Franciacorta da tutto pasto, per primi piatti, carni bianche, pesce al forno.

Superficie totale vigneti	17,9 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	Parte in acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C; 10-15% in barrique e/o botte grande
Fermentazione malolattica	Spontanea in parte
Affinamento e maturazione	In vasca sui lieviti per 7/8 mesi e parte in legno di rovere per 6/12 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	Dosaggio Zero
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,50
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L - 1,50 L - 3 L





NumeroZero - Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero

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 NumeroZero are called Caneva, Corte, Crespia, Gazzolo, Pozzolo, Rampaneto, Valla, Valli, Pozzolo; and they lie on deep, hilly, morenic soils. The climate is mediterranean.

TASTING NOTES

NumeroZero Villa Crespia is the Franciacorta emblema of the Estate. Since Arcipelago Muratori 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. It is a Franciacorta paired to all courses, for first dishes, white meat and baked fish.



Total vineyards area	17,9 ha: 44.2 ac
Training system	Pruned espalier at spurred cordon
Number of vines per Hectare	5,000 (2,023 per acre)
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	Part in stainless steel tanks, with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.8° F); 10-15% in barrique and/or big barrel
Malolactic fermentation	Spontaneous, in part
Maturation	Part in stainless steel tanks on the yeasts for 7/8 months, and part in oak for 6/12 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	No dosage
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 - 3 L

Sensory Profile Villa Crespia - Franciacorta

