ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Dosaggio Zero DOCG Cisiolo sboccatura 2013



La Franciacorta nella sua espressione più autentica

Il Cisiolo di Villa Crespia è un omaggio alla Franciacorta: il vitigno è il Pinot Nero, personaggio difficile, vinificato senza l'aggiunta di liqueur, per mantenere intatte le sue caratteristiche e l'identità del terroir. Ne risulta un metodo classico intenso e deciso, che accarezza il naso con sentori di pane appena sfornato, con una nitida nota agrumata, firma di Villa Crespia, a fare da contrappunto. L'assaggio freschissimo, sostenuto da una bollicina croccante ma non invadente, rende il Cisiolo adatto a un consumo a tutto pasto.

Il Franciacorta è uno spumante metodo classico DOCG prodotto in Lombardia, in provincia di Brescia. Un po' come accade con lo champagne in Francia però, è riconosciuta la possibilità di riferirsi a questo grande spumante italiano semplicemente con l'indicazione "Franciacorta". E Villa Crespia omaggia il Franciacorta a partire dal nome: nel Medioevo le "Crespie" erano i vini spumeggianti.
"Quando ero ricercatore in campo enologico - spiega Francesco Iacono, enologo di Arcipelago Muratori - ho partecipato alla realizzazione di uno studio condotto in Franciacorta per individuare la natura dei terreni. Abbiamo scoperto che nel piccolo territorio conosciuto con questa denominazione, poco più di 2.000 ettari, ci sono ben sei ambienti diversi. Ecco, io ho basato la personalità dei Franciacorta Villa Crespia proprio partendo da questi sei diversi ambienti, ciascuno dei quali porta nell'uva caratteristiche distinte, che voglio ritrovare nel bicchiere".
Oggi la Tenuta Villa Crespia è dotata di una cantina inaugurata nel 2005, chiamata "Cantina Più Dodici Meno Dodici": dal livello zero si alza di dodici metri con gli spazi per l'accoglienza e gli uffici, e scende a meno dodici con gli spazi per la vinificazione e lo stoccaggio dei vini, per un totale di oltre 20 mila metri quadrati calpestabili. Villa Crespia è anche l'isola principale dell'Arcipelago Muratori, un viaggio ideale attraverso quattro "isole" vitivinicole dislocate in Italia da nord a sud: la Franciacorta del metodo classico, la Val di Cornia toscana, terra di vini rossi, il Sannio beneventano dedicato ai vini "gialli" e l'Isola d'Ischia, scelta per il vino da conversazione.

La Vigna

Terreno Il vigneto che da` origine al Cisiolo insiste su un suolo molto argilloso, ferrettizzato, leggermente acido, particolarmente adatto alla coltivazione del Pinot nero anche perche´ situato in zona fresca.

Esposizione Nord-sud, 180 m s.l.m.

Allevamento Spalliera potata a cordone speronato bilaterale

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia

Provenienza Lombardia

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Oggi ? 4 anni

Abbinamento Primi piatti delicati, secondi piatti a base di pesce, braci

Vinificazione In bianco con separazione di tre frazioni di pressatura. Fermentazione alcolica: parte in acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17°C; 10-15% fermentazione 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.

Sensazioni Perlage fine e persistente, sentori di pane appena sfornato, con una nitida nota agrumata, firma di Villa Crespia, a fare da contrappunto. L'assaggio è freschissimo, sostenuto da una bollicina croccante ma non invadente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821