ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Rosé Extra Brut NV



Un Franciacorta... bello e buono

Secondo Muratori, il Franciacorta Rosé deve sempre essere Extra Brut, per valorizzare al meglio la struttura ed il corpo del Pinot Nero della zona. I caratteri sono quelli di un grande metodo classico, con uno stile molto vicino ai vini della Champagne. I sentori di brioche e biscotti al burro vanno a braccetto con tenui accenni fruttati, e in bocca è diretto, fresco, essenziale, come vuole la tradizione. Una bollicina da veri intenditori che con la sua elegante veste rubino tenue appaga non solo il palato ma anche la vista: perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Il Franciacorta è uno dei più rinomati spumanti metodo classico prodotti in Italia. Insieme ad Asti e Marsala, è una degli unici tre casi in cui è sufficiente indicare il nome senza altri termini qualificativi. Villa Crespia omaggia questo grande spumante fin dal nome: nel Medioevo le "Crespie" erano i vini spumeggianti. Il nome del vino invece viene da "Brolo", che significa giardino recintato: un po' l'immagine che evoca il Brolese con le sensazioni che trasmette, intime e personali. "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 2000 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". 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.

La Vigna

Terreno	Suoli con depositi fini, franco-limosi
Esposizione	sud-sud-ovest
Allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero in prevalenza
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Assemblaggio di pinot nero vinificato con macerazione prefermentativa a freddo e chardonnay al momento del tiraggio. Lieviti selezionati in azienda. Fermentazione malolattica spontanea, in parte. Affinamento in acciaio sui lieviti per 7/8 mesi. Rifermentazione e affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi con lieviti selezionati in azienda. Sboccatura almeno 36 mesi dalla vendemmia
Sensazioni	Colore rubino tenue. Al naso lievi sentori fruttati e note burrose, di brioche e biscotti. Bocca diretta, fresca ed essenziale

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