ACQUISTATO IL .....

"NumeroZero" Franciacorta DOCG Dosaggio Zero NV



Più che numerozero? Numero Uno!

Il Franciacorta DOCG Numerozero Dosaggio Zero della prestigiosa famiglia Muratori è un'eccellenza vitivinicola che rappresenta l'essenza pura del territorio di Franciacorta. Questo spumante di alta qualità è ottenuto da uve rigorosamente selezionate, provenienti da vigneti coltivati con passione e cura. La sua caratteristica distintiva è l'assenza totale di dosaggio, permettendo al vino di esprimere al meglio la sua personalità unica. Numerose attenzioni sono dedicate alla produzione, dall'uso di metodi tradizionali, quali la fermentazione in bottiglia, alla maturazione prolungata sui lieviti per garantire complessità e finezza. Il Franciacorta DOCG Numerozero Dosaggio Zero si presenta con un colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente. Al naso, regala intensi profumi di frutta matura e note floreali, mentre in bocca si manifesta con un gusto secco ed equilibrato, arricchito da una piacevole freschezza e una delicata mineralità. Un'esperienza sensoriale raffinata che invita a scoprire le sfumature del Franciacorta, culminando in un finale elegante e persistente. Il Franciacorta DOCG Numerozero Dosaggio Zero della famiglia Muratori rappresenta un'opera d'arte enologica, frutto di un'impeccabile maestria e dedizione, destinato ad appassionati e intenditori che cercano l'eccellenza nella loro esperienza enogastronomica.

"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." 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.

La Vigna

Terreno	Suoli morenici
Esposizione	Nord - nordEst, 250 - 280 m s.l.m.
Allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	AFFINAMENTO SUI LIEVITI: In bottiglia per almeno 18 mesi
Sensazioni	Fiori gialli, pera williams, pesca bianca, dolcezza tipica dello Chardonnay, buona consistenza ed intensità

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