ACQUISTATO IL .....

# Novalia Franciacorta DOCG Brut N.V.




## Una fresca interpretazione

Interpretazione estiva del Franciacorta in cui si può apprezzare la freschezza dello chardonnay e la finezza della bollicina...ci piace!

?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 di origine glaciale e fluviale, franco-argillosi, con frequente presenza di sedimenti ghiaiosi |
| **Esposizione** | Nord-sud, 120 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5000 ceppi per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante brut |
| **Provenienza** | Lombardia |
| **Uve** | Chardonnay 100% |
| **Gradazione** | 12,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 10° |
| **Quando Berlo** | Entro 1 anno da oggi |
| **Abbinamento** | Ottimo come aperitivo, perfetto con pietanze di pesce poco elaborate e piatti a base di verdure. |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a una temperatura controllata inferiore ai 17°; affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi; rifermentazione e affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi con lieviti selezionati; sboccatura a minimo 30 mesi dalla vendemmia. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente; al naso note di frutta acerba e sensazioni floreali di rosa e tiglio, armonizzate da sfumature vegetali e di lievito; in bocca è immediato, semplice e fresco. |

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