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	Bianco Spumante Brut DOCG
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821