ACQUISTATO IL .....

"Millè" Franciacorta Brut DOCG Millesimato 2020

Qualità e modernità

Elegantissimo Blanc de Blancs, ottenuto da sole uve chardonnay; dopo la vinificazione, riposa trenta mesi sui lieviti in acciaio e trenta mesi in bottiglia. Perlage fine, colore oro splendente, profumi di lievito con note minerali, assaggio equilibrato con anidride carbonica molto ben integrata...Questo Millè è davvero un ottimo millesimo!

Il Franciacorta è uno dei più rinomati spumanti metodo classico prodotti in Italia. Insieme ad Asti e Marsala, è uno degli unici tre casi in cui è sufficiente indicare in etichetta il nome senza la qualifica DOCG. Villa Crespia omaggia questo grande spumante fin 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 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	Origine morenica e fluvio-glaciale
Esposizione	Varie, (assemblaggio di vini provenienti da diverse zone di Franciacorta), 150 ? 350 mt s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Predilige abbinamenti con aperitivi eleganti e semplici, bevuto in compagnia. Si sposa perfettamente con pasti delicati che chiedono freschezza grazie al suo leggero ed equilibrato dosaggio zuccherino.
Vinificazione	In acciaio sui lieviti per oltre 30 mesi, poi in bottiglia per 30 mesi e più (prima del tiraggio il vino affina in acciaio per 30 mesi almeno e questo è un tratto tecnologico distintivo del prodotto).
Sensazioni	Perlage fine, colore giallo oro splendente, naso di lievito con sensazioni minerali, bocca ben equilibrata

© 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