

Millè - Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

MILLÈ è uno Chardonnay in purezza frutto di un assemblaggio di vini prodotti con uve coltivate in diversi ambienti della Franciacorta. Un NUOVO modo di concepire il metodo Franciacorta.

Prima di essere imbottigliato per dare il via alla seconda fermentazione alcolica, tipica di tutti i Franciacorta, Millè è **affinato in acciaio per oltre 30 mesi** mantenendo in costante agitazione il deposito fine ricco di lieviti. Il vino tranquillo in acciaio è protetto dall'ossidazione e più ricco in mannoproteine che lo stabilizzano dal punto di vista proteico e tartarico. Dopo questo lungo periodo di sosta sulla feccia fine, il vino viene imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio. In bottiglia rifermenta per altri 30 mesi e più.

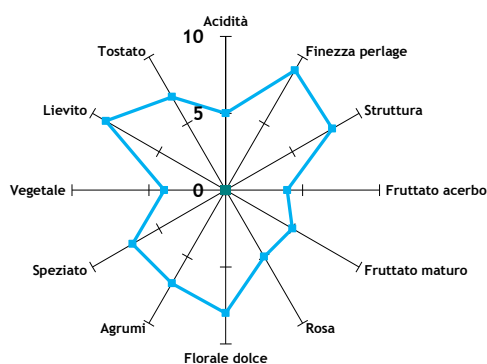
L'affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento consente di godere di un millesimo potendone apprezzare la fresca e piacevole longevità. Ecco MILLÈ: la somma delle due tecniche dove la percezione di freschezza viene ampliata e mantenuta costante nel tempo.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Superficie totale vigneti	12,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C
Fermentazione malolattica	Spontanea
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti per oltre 30 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per 30 mesi e più con lieviti selezionati in azienda
Sboccatura	Almeno 70 mesi dalla vendemmia
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,50
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L - 1,50 L

Profilo Sensoriale Villa Crespia - Franciacorta





Millè - Villa Crespia

Franciacorta Brut Millesimato

Millè is a Blanc de blancs made by a blend of wines produced with grapes cultivated in different landscapes of Franciacorta. A NEW way to conceive Franciacorta method.

Before bottling to make second fermentation taking place, as it happens for every Franciacorta wine, Millè is, indeed, **aged in stainless steel for more than 30 months** maintaining constantly moved the yeast deposits. Still wine in stainless steel is protected from oxidation thanks to yeast mannoproteins able to stabilize it from the practical and tartaric point of view. After this long period on the yeasts that also enrich the amount of flavor precursors, the wine is bottled together with liqueur de tirage. In the bottle it ferments again for other 30 months and more.

The fining in stainless steel before bottling allows to taste a millesimè that is still rich in freshness and longevity. Here is Millè: the sum of two techniques where perceptions of freshness is emphasized and kept constant for longer.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Total vineyards area	12.6 ha; 31.1 ac
Training system	Pruned espalier at bilateral spurred cordon
Number of vines per Hectare	5,000 (2,023 per acre)
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.6° F)
Malolactic fermentation	Spontaneous
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for more than 30 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for more than 30 months with yeasts selected on the estate
Disgorging	At least 70 months from the harvest
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	Between 12.50 and 13.50
Service temperature	6-8° C; 42.8-46.4° F
Bottle sizes available	0.75 L - 1,50 L



Sensory Profile Villa Crespia - Franciacorta

