

# Simbiotico - Villa Crespia

## Franciacorta Brut

23 vigneti dislocati nei 6 paesaggi (Unità vocazionali) che caratterizzano le diversità della Franciacorta in base allo studio di zonazione condotto nei primi anni 90 dall'Università di Milano. Questo è il patrimonio di Villa Crespia: 6 terre, 6 vini. Vigneti vinificati separatamente e poi assemblati solo in funzione della loro origine. In cantina le annate si affinano in acciaio e legno per poi essere selezionate e valorizzate nell'assemblaggio finale. **Ad ogni unità vocazionale Villa Crespia dedica un particolare Franciacorta per trasformare in vino le emozioni non solo sensoriali dei singoli paesaggi.**

### I VIGNETI

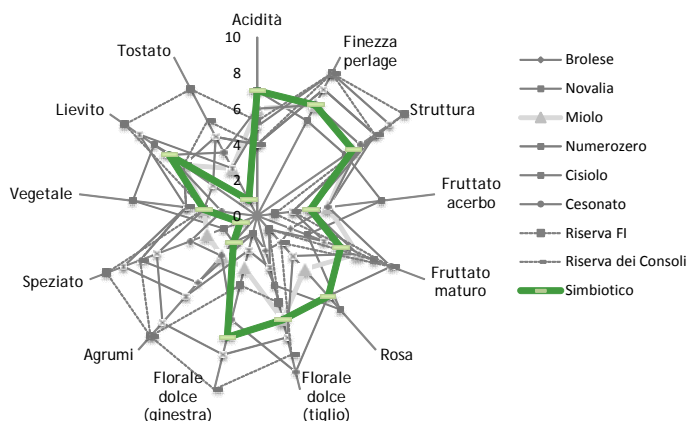
La vigna del Simbiotico è San Lorenzo; giace su suolo di origine alluvionale, mediamente argilloso e profondo, con ottima ritenzione idrica. Il clima è continentale.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con il termine di simbiosi (dal greco *sun* e *bios*, cioè vita insieme) si indica la relazione che si instaura tra due individui di specie differenti, tesa ad un beneficio reciproco o di uno almeno dei partner, senza che l'altro ne riceva danno. Il progetto Simbiotico tende a sviluppare una viticoltura ed enologia in simbiosi con l'ambiente, riducendo progressivamente in vigna ed in cantina tutti i prodotti di sintesi e/o potenzialmente allergenici (no ai prodotti di origine animale, OGM e solforosa). L'energia che utilizziamo in cantina proviene esclusivamente dal sole. Tutto il processo di filiera, compreso il confezionamento, è teso alla riduzione degli sprechi. Perfetto da sorseggiare con antipasti di pesce, mousse, risi con verdure e carni bianche.

Superficie totale vigneti	5 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay. Uve simbiotiche senza fitofarmaci, usando solo consorzi microbiologici
Vinificazione	In assenza di solforosa e di qualsiasi additivo e coadiuvante potenzialmente allergenico di origine animale e OGM
Fermentazione alcolica	In acciaio, lieviti selezionati in azienda. Temperatura <17° C
Fermentazione malolattica	Spontanea e totale, in acciaio
Affinamento e maturazione	In vasca sui lieviti per 7 mesi
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per almeno 24 mesi con lieviti selezionati in azienda
Sboccatura	Almeno 30 mesi dalla vendemmia
Tipologia di gusto	Brut - NO SOLFOROSA AGGIUNTA
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,50
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L

### Profilo Sensoriale Villa Crespia - Franciacorta





# Simbiotico - Villa Crespia

## Franciacorta Brut

23 vineyards located in the 6 landscapes (Vocational Units) which represent the diversity of Franciacorta according to the zoning study of the early 90's by the University of Milan. This is the heritage of Villa Crespia: 6 lands, 6 wines. Vineyards produced separately and then assembled according to their origin. In the cellar, vintages are aged in stainless steel and wood, and then selected and measured in the final assembly. *Villa Crespia dedicates to each vocational unit a different Franciacorta, in order to transform into wine the sensory emotions that comes from each landscape.*

### THE VINEYARDS

The vineyard of Simbiotico is called San Lorenzo, and it lies on a soil of alluvial origin. It is characterized by deep, moderately clayey soil with good water retention. The climate is continental.

### TASTING NOTES

The term symbiosis (from greek *sun* and *bios*, that means life together) indicates the relationship that develops between two individuals of different species, aimed at a mutual benefit or at least one of the partners, without the other will come to harm. The project aims to grow a symbiotic viticulture and oenology in harmony with the environment, by reducing progressively in the vineyard and in the cellar all products of synthesis and/or potentially allergenic (no products of animal origin, GMOs and sulfur). The energy we use in the cellar comes exclusively from the sun. The whole process chain, including packaging, is aimed at reducing waste. Suited to starter fish, mousse, rice with vegetables and white meat.

Total vineyards area	5 ha; 12.4 ac
Training system	Pruned espalier at bilateral spurred cordon
Number of vines per Hectare	5,000 (2,023 per acre)
Grapes	Chardonnay. Symbiotic grapes without herbicides, using microbial consortia
Vinification	In absence of sulphur and any other additive and adjuvant potentially allergenic of animal or GMO origin
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks with yeasts selected on the estate. Temperature <17° C (62.6° F)
Malolactic fermentation	Spontaneous and completed
Maturation	In stainless steel tanks on the yeasts for 7 months
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for at least 24 months with yeasts selected on the estate
Disgorging	At least 30 months from the harvest
Type of dosage	Brut - SULFITES FREE
Alcoholic content	Between 12.50 and 13.50
Service temperature	6 - 8° C; 42.8 - 46.4° F
Bottle sizes available	0.75 L



### Sensory Profile Villa Crespia - Franciacorta

