

Ficha Técnica



Villa Crespia Franciacorta DOCG Brut

Franciacorta é a única denominação de origem italiana dedicada à produção de espumantes elaborados pelo método clássico, ou seja, que passem pelo processo de refermentação dentro da própria garrafa. Este processo é fundamental para que os vinhos espumantes adquiram complexidade e aqueles deliciosos aromas de brioche, fermento e torradas, além de uma cremosidade incomparável. Este espumante nos presenteia com tais aromas combinados a notas de maçã verde, maresia e pêssegos frescos. É muito refrescante e a pedida perfeita para comemorações.

Casa com: saladas, como aperitivo, canapés, entradas frias, frutos do mar

História da vinícola Villa Crespia

A Villa Crespia faz parte do grupo Muratori, um dos nomes mais prestigiados de Franciacorta, Itália. Sediada na Aldeia de Adro, é composta por 60 hectares de vinhedos localizados a 350 metros acima do nível do mar e desfrutam de microclima excepcional para a produção de uvas de qualidade. Todo o processo de vinificação é realizado por meio de gravidade, garantindo a higiene e evitando o uso excessivo de aditivos químicos.

Informação Adicional

UVA	Corte
PRODUTOR	Villa Crespia
TIPO DE VINHO	Espumante
PAÍS	Itália
REGIÃO PRODUTORA	Franciacorta
QUANTIDADE POR CAIXA	1
COMPOSIÇÃO	Chardonnay e Pinot Noir

4+

MÉTODO DE ELABORAÇÃO
método clássico

TEMPERATURA DE SERVIÇO
8°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
Não

POTENCIAL DE GUARDA
Não

Prova na Grand Cru em 12/09/2015.