

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA





La Famiglia Muratori

Family Muratori
Die Muratori Familie

Bruno, Giuliano, Michela, Matteo, Marco siamo più generazioni di una famiglia che si è lasciata trascinare dalle emozioni dei paesaggi viticoli. Con i nostri collaboratori condividiamo il piacere di conoscere, ascoltare, imparare, rispettare la terra nelle sue infinite espressioni. La nostra famiglia è da sempre profondamente radicata sul territorio franciacortino e Villa Crespia concretizza questa passione e legame alla nostra terra d'origine. La scelta del nome della Tenuta si rifà al **termine "crespia"**, un vino che nel tardo medioevo veniva prodotto in Franciacorta e può essere considerato uno dei **primi esperimenti di spumantizzazione**: era il risultato di un accurato dosaggio di mosto, grappoli freschi e poca acqua che, ribolliti insieme al vino dell'annata precedente, consentivano di avere un rifermentato fresco e giovane.

Bruno, Giuliano, Michela, Matteo, Marco, we are more generations of a family that have been moved by the emotions of wine landscapes. Together with our co-workers we share the pleasure to know, listen and respect the land in its endless features.

Our family has always been deeply rooted in the Franciacorta territory and Villa Crespia concretizes this passion and bond to our land of origin. The choice of the name of the Estate refers to the **term "crespia"**, a wine that was produced in Franciacorta in the late Middle Ages and can be considered one of the **first sparkling wine experiments**. It was the result of an accurate dosage of must, fresh bunches and few water which, re-fermented together with the previous vintage wine, allowed to have a fresh and young sparkling wine.

Bruno, Giuliano, Michela, Matteo, Marco: wir stellen mehrere Generationen einer grossen Familie dar, welche sich von den Emotionen, die die Weinberglandschaft gibt, sich faszinieren lassen hat. Mit unseren Mitarbeitern teilen wir das Vergnügen zuzuhören, zu lernen, zu verstehen und den Boden mit seinen unendlichen Äusserungen zu respektieren.

Unsere Familie ist seit immer tief in der Region Franciacorta verwurzelt und Villa Crespia verwirklicht diese Leidenschaft und diese Bindung mit unserem Herkunftsland. Die Wahl des Namens des Landgutes geht auf den **Termin 'Crespia'** zurück, ein Wein, der im späten Mittelalter in Franciacorta produziert wurde und den man als einer der **ersten Experimente betrachtete um Schaumwein zu erhalten**: es war das Ergebnis von einer genauen Dosierung von Most, frischen Trauben und etwas Wasser, die mit dem Wein des vorhergehenden Jahrgangs gegaert, einen frischen und jungen zweigegaerten Wein gaben.

Franciacorta: l'interpretazione di Villa Crespia

FRANCIACORTA: the Interpretation of Villa Crespia

FRANCIACORTA: die Interpretation von Villa Crespia

Dalla sua nascita, Villa Crespia si è sempre dedicata alla produzione esclusiva di Franciacorta, con **uve provenienti dai vigneti di proprietà** della famiglia Muratori.

In Franciacorta, le colline moreniche sono collegate da lingue fluvioglaciali e colluvi più o meno argillosi che disegnano paesaggi diversi identificati e descritti per la prima volta con lo studio di zonazione eseguito negli anni '90. Villa Crespia ha fatto di questa peculiare conformazione del suo territorio un'interpretazione nuova del Franciacorta.

Since its birth, Villa Crespia has always been focused on the exclusive production of Franciacorta, with **grapes from the vineyards owned** by the Muratori family.

In Franciacorta, the morainic hills are connected by fluvial-glacial tongues and more or less clayey colluvial sediments that draw different landscapes identified and described for the first time with the zoning study carried out in the 90s. Villa Crespia has made of this peculiar conformation of its territory a new interpretation of Franciacorta.

Seit ihrer Entstehung hat sich Villa Crespia immer nur der Produktion vom Franciacorta gewidmet und das, **mit Trauben der Weinberge** der Familie Muratori. In Franciacorta sind die moränenischen Hügeln durch eiszeitliche Gletscherzungen und Geschieben verbunden, die mehr oder weniger lehmig sind und verschiedene Landschaften bilden, welche während der 90er Jahren des vergangenen Jahrhunderts zum ersten Mal durch das Studium der Zonen festgelegt und beschrieben wurden. Villa Crespia hat dank dieser Landbeschaffenheit eine neue Interpretation des Franciacorta erarbeitet.







UV 1

DEPOSITI FINI

BROLESE FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ



UV 2

FLUVIO GLACIALE

NOVALIA FRANCIACORTA BRUT



UV 3

COLLUVI GRADONATI

MIOLO FRANCIACORTA BRUT



UV 4

MORENICO PROFONDO

NUMEROZERO FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO



UV 5

COLLUVI GRADONATI

CISIOLO FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO



UV 6

MORENICO SOTTILE

CESONATO FRANCIACORTA SATÉN

Le nostre vigne

Our Vineyards
Unsere Weinreben

Abbiamo scelto le terre dove piantare i vigneti in modo che rappresentassero tutta la variabilità pedoclimatica della Franciacorta, arrivando a piantare le vigne fino a 350 m s.l.m. con esposizione anche a Nord verso il Lago d'Iseo. **Ogni vigneto, piantato con vitigni e cloni specifici, rispetta la vocazionalità del pedo-paesaggio**; in vendemmia, quindi, portiamo in cantina uva con personalità e variabilità.

Villa Crespia possiede vigneti in ciascuna delle sei unità vocazionali della **Franciacorta** e ogni suo vino ambisce ad essere testimone e rappresentazione di un singolo paesaggio viticolo.

We chose the lands where to plant the vineyards in order to represent all of its pedoclimatic variability, coming to plant the vines up to 350 m s.l.m. with exposure also to the north, towards Lake Iseo. **Each vineyard, planted with specific grapes and clones, respects the vocation of the pedo-landscape.** During the harvest, therefore, we bring grapes with personality and diversity in the cellar.

Villa Crespia owns vineyards in each of the six vocational units of **Franciacorta** and each of its wines aims to be a witness and representation of a single vineyard landscape.

Um die Weinberge anzubauen, haben wir verschiedene Gebiete ausgesucht, so dass die Weinstoecke ihre Unterschiedlichkeiten, die am Boden und am Klima liegen, wiedergeben koennen. Desswegen sind Rebstoecke bis 350 Meter ueber den Meeresspiegel angelegt worden und zwar auch gegen Norden, in Richtung Iseo-See: **Jeder Weinberg, der mit ausgewaehlten Weinstoecken und Klonen angebaut ist, nimmt auf die Eigenschaften des Bodens Ruecksicht, auf diese Weise bringen wir waehrend der Weinlese, in unseren Keller, Trauben voller Vielfaltigkeit und Identitaet.**

Villa Crespia besitzt Weinberge in jeder der sechs **Franciacorta** Weinberg-Lagen und jeder Wein will der Zeuge und der Repraesentant jeder einzelnen Lage sein.



Villa Crespia: la cantina

VILLA CRESPIA: The Winery

VILLA CRESPIA: Der Weinkeller



Villa Crespia è una cantina che si avvale di tutte le più moderne tecnologie e che scende fino a 12 metri di profondità per trovare il contesto ideale dove produrre Franciacorta di alta qualità e rigore.

Verticalmente: al piano 0 il conferimento delle uve, a 3 metri di profondità la zona di pressatura, a 6 metri quella di macerazione pellicolare e a 12 metri quella di vinificazione ed affinamento.

Orizzontalmente: a 12 metri di profondità la cantina si suddivide in diverse zone:

- 🔧 decantazione con vasche di dimensioni da 500 a 5.000 litri
- 🔧 vinificazione ed affinamento con vasche da 5.000 a 20.000 litri
- 🔧 stabilizzazione tartarica con vasche da 40.000 litri
- 🔧 assemblaggio con un polmone da 100.000 litri che consente di assemblare i vini in un'unica fase
- 🔧 tiraggio, sboccatura e confezionamento
- 🔧 rifermentazione ed affinamento in bottiglia.

In questo modo, la trafilatura tecnologica può essere eseguita in maniera razionale e conforme alla filosofia di un'enologia a basso impatto e non invasiva, **dove l'azione fisica del tempo e della temperatura sono privilegiate.**

A Villa Crespia le uve vengono vinificate ed i vini assemblati a seconda della loro origine. Lavoriamo per caduta, senza intervento di organi meccanici nel pieno rispetto della materia prima.

Villa Crespia is a winery that uses all the latest technology and goes down till 12 meters deep to find the ideal setting where to produce Franciacorta of high quality and rigor.

Vertically: at the 0 level, the reception of grapes, at 3 meters of depth the pressing area, at 6 meters the one of skin maceration and at 12 meters the vinification and fining one.

Horizontally: 12 meters deep, the cellar is divided into different areas:

- 🔧 decanting with tanks from 500 to 5.000 liters
- 🔧 vinification and fining with tanks from 5.000 to 20.000 liters
- 🔧 tartaric stabilization with tanks of 40.000 liters
- 🔧 assembly with a 100.000 liters tank that allows the assembly of the wines in a single phase
- 🔧 bottling, disgorgement and packaging
- 🔧 fermentation and refining in the bottle.

In this way, the technological process can be performed in a rational way and it conforms itself to the philosophy of a low impact and non-invasive enology, **where the physical action of time and temperature is privileged.** At Villa Crespia the grapes are vinified and the wines are assembled according to their origin. We work by gravity, without the intervention of mechanical organs in full respect of the raw material.

Villa Crespia macht von den modernsten Technologien Gebrauch, erstreckt sich bis in eine Tiefe von 12 Metern und bietet den idealen Rahmen um Franciacorta erstklassiger Qualität und Strenge zu produzieren.

IM VERTIKAL: Ebene 0, Ablieferung der Trauben, Bei 3 Meter Tiefe, werden sie gekeltert, bei 6 Meter werden die Schalen aufgeweicht und bei, 12 Meter kommt die Gärung und Verfeinerung vor.

IM HORIZONTAL: bei 12 Meter Tiefe ist der Keller in verschiedene Zonen aufgeteilt:

- 🔧 die Klärung in Edelstahbehältern von 500 bis 5.000 Litern
- 🔧 die Gärung und die Verfeinerung in Behältern von 5.000 bis 20.000 Litern
- 🔧 die Stabilisierung der Weinsäure in Behältern von 40.000 Litern
- 🔧 Zusammenbau mit einem 100.000 Litern Windkessel, mit dem man die Weine in einer einzigen Phase zusammenstellen kann
- 🔧 Entwurf, Degorgierung und Verpackung
- 🔧 Flaschengärung und Verfeinerung.

Auf diese Weise kann das technologische Verfahren rationell und im Einklang mit der Philosophie einer low-Impact und nicht invasiver Oenologie durchgeführt werden, **wobei die physikalische Wirkung von Zeit und Temperatur.** Bei Villa Crespia werden die Trauben vinifiziert und die Weine werden entsprechend ihrer Herkunft zusammengebaut. Wir arbeiten durch Schwerkraft ohne mechanische Pumpen zu benutzen und in voller Beachtung der Rohstoffe.

I Dosaggio Zero

Zero Dosage Franciacorta of Villa Crespia

Dosaggio Zero von Villa Crespia

Da sempre, Villa Crespia si contraddistingue per la scelta di realizzare vini a “dosaggio zero”, quando ancora si trattava di una tipologia di gusto non così diffusa e nota, ma consumata perlopiù solo da esperti ed enoappassionati. Dall'inizio, Villa Crespia produce due Franciacorta a Dosaggio Zero: NumeroZero 100% Chardonnay e Cisiolo 100% Pinot nero. I nostri Dosaggio Zero nascono in vigna e non necessitano di liquore di spedizione per raggiungere la loro massima espressione; essi raccontano il paesaggio nella sua estrema trasparenza, proprio per questo motivo la sboccatura avviene solo con lo stesso vino.

Since its inception, Villa Crespia has distinguished itself by the choice of making “zero dosage” wines, when it was still a kind of taste not so widespread and known, but still mostly consumed by experts and enthusiasts. From the beginning, Villa Crespia produces two Zero Dosage Franciacorta: NumeroZero that is 100% Chardonnay and Cisiolo a 100% Pinot nero. Our Zero Dosage Franciacorta are born in the vineyard and do not require “expedition liqueur” to reach their maximum expression. With Zero Dosage we aim to tell the landscape in its extreme transparency that is why after the degorgement we fill the bottle with the same wine.

Schon immer hat sich Villa Crespia unterscheidet, indem sie die Wahl getroffen hat Weine Dosaggio Zero zu produzieren als es sich noch nicht um eine so verbreitete und bekannte Weinsorte handelte, sondern nur von Kennern und Weinliebhabern geschätzt wurde. Schon vom Anfang an produziert Villa Crespia zwei Franciacorta Dosaggio Zero: NumeroZero - 100% Chardonnay, Cisiolo - 100% Pinot nero.

Unsere Dosaggio Zero kommen direkt von den Weinstöcken und brauchen keinen Befeuerungslikör um ihre höchste Ausdruckskraft zu erreichen, sie erzählen die Landschaft in ihrer äußersten Transparenz und gerade aus diesem Grund wird die Degorgierung mit dem gleichen Wein durchgeführt.









La sfida del Pinot nero

The challenge of Pinot nero

Die Herausforderung vom Pinot nero

Il Vigneto Fornaci vive in Località Fornaci, nel comune di Adro. Si estende per 7 ettari accorpatis di Pinot nero (cloni francesi selezionati in Champagne e Bourgogne) ed è stato piantato nel 2000. L'unità vocazionale di riferimento è quella dei colluvi gradonati, molto rari in Franciacorta, trattandosi di suoli pesanti, tenaci, ferrettizzati con pH sub-acido. Questa vigna è racchiusa in una valle molto stretta che si apre dolcemente verso la pianura Padana e guarda al Monte Orfano, nel comune di Capriolo. Il Pinot nero riesce in questo ambiente a svilupparsi e maturare godendo di temperature notturne al di sotto della media dell'area.

Il Cisiolo, il Dosaggio Zero blanc de noir di Villa Crespia, è prodotto con le uve coltivate in questo vigneto ed è dunque un cru di Pinot nero. Per noi di Villa Crespia è una sfida importante: domare la fama di "personaggio" difficile attribuita al Pinot nero, costringendolo a offrirsi ai palati più esigenti senza liqueur. Ancora una volta il Dosaggio Zero mira ad esprimere la Franciacorta nella sua espressione più autentica e naturale.

The Fornaci Vineyard is located precisely in Località Fornaci, in the municipality of Adro. It extends over 7 hectares of Pinot nero (French clones selected in Champagne and Bourgogne) and was planted during year 2000. The reference vocation unit is that of the terraced colluvial steps, very rare in Franciacorta, as they are heavy, tenacious, ferretted soils, with sub-acid pH. This vineyard is enclosed in a very narrow valley that opens gently towards the Po valley and looks to Monte Orfano, in the town of Capriolo. In this environment, Pinot nero can develop and mature enjoying nighttime temperatures below the area average.

The Cisiolo, the Zero Dosage Blanc de noir of Villa Crespia is produced with the grapes grown in this vineyard and is therefore a cru of Pinot nero. For us at Villa Crespia it is an important challenge: to tame the reputation as a difficult "character" attributed to Pinot nero, forcing it to offer itself to the most demanding palates without expedition liqueur. Once again the Zero Dosage aims to express Franciacorta in its most authentic and natural expression.

Der Weinberg Fornaci befindet sich in Adro in der Lage, die eben Fornaci genannt ist. Er erstreckt sich über 7 Hektar mit Pinot nero (franzoesische Klone, die in der Champagne und in der Bourgogne ausgewaehlt wurde) und ist im Jahr 2000 angebaut worden. Die Weinberglandschaft ist die der Stufengeschiebe, sie kommt in Franciacorta selten vor, da es sich um schwere, zaehige, eisenereiche Boeden mit pH sub-Saeuere handelt. Dieser Weinberg befindet sich in einem sehr engen Tal, das sich sanft gegen die Po-Ebene oeffnet und auf den Monte Orfano in der Gemeinde Capriolo schaut. In dieser Lage kann sich der Pinot nero entwickeln und reif werden, da die Temperatur in der Nacht niedriger als die Durchschnittstemperatur der Lage ist.

Cisiolo dosaggio zero blanc de noir von Villa Crespia wird mit den Trauben, die in diesem Weinberg angebaut sind produziert und ist also ein cru von Pinot nero.

Fuer uns von Villa Crespia ist es eine wichtige Herausforderung: der Ruhm, den sich der Pinot nero als ‚schwierig‘ erworben hat, zu baendigen, indem man ihn zwingt sich den feinsten und anspruchsvollsten Gaumen ohne Likoer anzubieten. Wieder einmal ist das Ziel von Dosaggio Zero die Franciacorta in ihrem autenthischsten und natuerlichsten Ausdruck darzugeben.

Il Simbiotico

The Simbiotico

Der Simbiotico

Curare la terra e rispettare l'ambiente è la nostra visione viticola ed enologica. Da sempre 'nutriamo' le nostre vigne di diversità microbiologica (funghi e batteri) e oggi crescono più vigorose, più sane e anche più resistenti alle malattie. Così, possiamo vinificare le uve **eliminando ogni tipo di coadiuvante e additivo**.

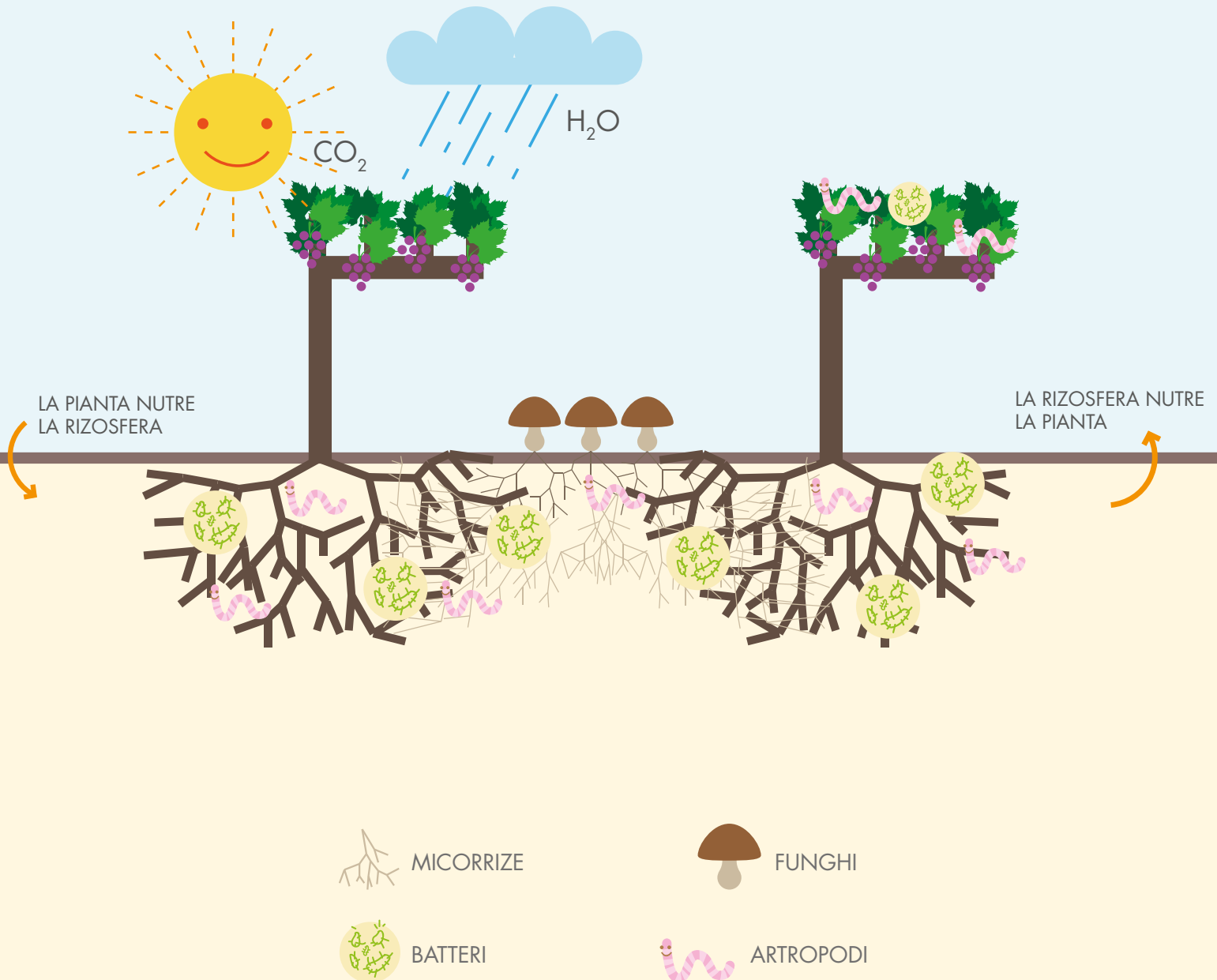
Partendo da uve sane e ricche di sostanze antiossidanti abbiamo messo a punto una filiera enologica innovativa e all'avanguardia, unica sul nostro territorio, che ci consente di **evitare anche l'uso della solforosa**, oltre a tanti altri potenziali allergeni quali derivati di uovo e latte. **Il nostro Simbiotico Franciacorta, Chardonnay 100%, quindi, non riporta la dizione contiene solfiti** ed è un vino assolutamente puro anche da questo punto di vista. Si tratta di un vino straordinario che si smarca da un Franciacorta convenzionale e stupisce per le sue caratteristiche organolettiche veramente uniche.

Taking care of the land and respecting the environment is our viticultural and enological vision. We have always 'nourished' our vines with microbiological diversity (fungi and bacteria) and thus grow more vigorous, healthier and more resistant to diseases. Thus, we can vinify **the grapes eliminating any type of adjuvant and additive**.

Starting from healthy grapes, rich in antioxidants we have developed an innovative enological supply chain, unique in our area, **which will allow us to avoid the use of sulfur dioxide**, as well as many other allergens such as egg and milk derivatives. **Our Simbiotico Franciacorta, 100% Chardonnay, therefore, does not contain the declaration "contains sulphites"** and is an absolutely pure wine also from this point of view. It is an extraordinary wine that stands out from a conventional Franciacorta and amazes for its truly unique organoleptic characteristics.

Den Boden zu pflegen und auf die Umwelt zu achten, das ist unsere Auffassung was Weinbau und Oenologie angeht. Schon immer 'ernaehren' wir unsere Weinberge mit verschiedenen, unterschiedlichen microbiologischen Pilzen und Bakterien, so dass sie jetzt kraeftiger, gesuender und widerstandsfahiger gegen Krankheiten sind. Auf diese Weise koennen wir die **Gaerung ohne jegendeinen Hilfs- und Zusatzstoff durchfuehren**. Da wir mit **gesunden Trauben reich an Antioxidanten** arbeiten, haben wir eine oenologische, innovative und hochmoderne Lieferkette entwickelt, **einzigartig in unserem Gebiet, dadurch koennen wir die Schwefelzufuhr**, sowie das Benutzen von anderen potentiellen Allergenen, die aus Eiern und Milch gewonnen werden, vermeiden. **Unser SIMBIOTICO Franciacorta, Chardonnay 100% traegt deswegen keine Aufschrift, dass Sulfite enthalten sind**, und ist auch von dieser Hinsicht aus, ein absolut reiner Wein. Es handelt sich um einen aussergewoehnlichen Wein, welcher sich von einem konventionellen Franciacorta unterscheidet und dank seiner wahrhaft einzigartigen, organoleptischen Eigenschaften verbluefft.

SIMBIOTICO SIGNIFICA RIDURRE L'USO DI PRODOTTI DI SINTESI,
MA ANCHE EVOCARE UN RAPPORTO POSITIVO
E COSCIENTE CON LA NATURA





La Riserva, la scelta del Pinot nero a Dosaggio Zero

LA RISERVA, The choice of Pinot nero Zero Dosage

RISERVA - Die Wahl Des Pinot nero Dosaggio Zero

Dall'annata 2002, il Franciacorta Riserva di Villa Crespia si ripete nel suo carattere di Pinot nero vinificato in bianco a Dosaggio Zero. Si tratta della selezione delle migliori uve di Pinot nero del vigneto Fornaci.

La Riserva Francesco Iacono è una selezione di un cru e viene prodotta solo nelle annate migliori in pochi esemplari. **Rappresenta l'orgoglio di Villa Crespia, esprimendo al meglio i suoi due punti di forza: Dosaggio Zero e Pinot nero.**

From the 2002 vintage, the Franciacorta Riserva by Villa Crespia is a Pinot nero vinified in white with Zero Dosage. It is the selection of the best Pinot nero grapes from our vineyard of Fornaci in Adro.

The Riserva Francesco Iacono therefore originates from a cru and it is produced only in the best vintages. **It represents the pride of Villa Crespia, expressing the best of the Estate's two main goals: Zero Dosage and Pinot nero.**

Seit der Weinlese 2002 wiederholt sich der Franciacorta Riserva von Villa Crespia mit seinem Pinot nero-Charakter, vinifiziert in Weiss Dosaggio Zero. Es handelt sich um die Auswahl der besten Pinot nero Reben vom Weinberg Fornaci. Riserva Francesco Iacono ist eine Auswahl an einem cru und wird nur während der besten Jahrgängen in wenigen Exemplaren produziert.

Riserva stellt den Stolz von Villa Crespia dar, da dieser seine zwei starken Punkte am besten ausdrückt: Dosaggio Zero und Pinot nero.





TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Tenuta VILLA CRESPIA Franciacorta
Via Valli, 31 - 25030 ADRO (BS) - t. +39 030 7451051
villa.crespia@arcipelagomuratori.it - www.villacrespia.it

