

**CRESPAIA**

— sospesi tra terra e mare —



## SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2022



**ZONA DI PRODUZIONE**  
LOCALITÀ PRELATO,  
FANO, PU, ITALIA.



**VENDEMMIA.** 2022

**UVAGGIO.** CHARDONNAY 67%, BIANCHELLO 33%

**ALTITUDINE.** 150 METRI S.L.M.

**LATITUDINE.** 43° 49'

**ESPOSIZIONE.** NORD

**ANNO DI IMPIANTO.** 2014

**DENSITÀ D'IMPIANTO.** 4.115

**POTATURA.** GUYOT SINGOLO

**EPOCA DI RACCOLTA.** CHARDONNAY: 12 AGOSTO,

BIANCHELLO: 23 AGOSTO

**MODALITÀ DI RACCOLTA.** A MANO IN CASSETTE DI 15 KG

**VINIFICAZIONE.** VINO BASE: PRESSATURA SOFFICE,

FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA CONTROLLATA

A 16°C. SPUMANTIZZATO CON METODO CHARMAT IN AUTOCLAVE

DI ACCIAIO INOX

**DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO.** 22 MARZO 2023

**BOTTIGLIE PRODOTTE.** 6.650 BOTTIGLIE

**GRADO ALCOLICO.** 12,0 %.

**ACIDITÀ TOTALE.** 6,2 g/L

**PH.** 3,25

**ZUCCHERO RESIDUO.** 10,2 g/L

### DEGUSTAZIONE.

**ASPETTO:** GIALLO PAGLIERINO, BOLLICINE FINI PERSISTENTI

**PROFUMO:** AMPIO MISCELA VIVACE DI FIORI BIANCHI ED AGRUMI

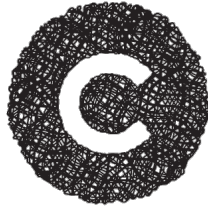
**SAPORE:** ACIDITÀ CROCCANTE, MINERALITÀ RINFRESCANTE

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.** 8°C.

**FORMATI DISPONIBILI.** 75 CL

**CHIUSURA.** SUGHERO

**CONFEZIONI.** SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE



**CRESPAIA**

— sospesi tra terra e mare —



## SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2022



**PRODUCTION ZONE**  
LOCALITÀ PRELATO,  
FANO, PU, ITALY



**VINTAGE.** 2022

**GRAPE VARIETIES.** 67% CHARDONNAY, 33% BIANCHELLO

**ALTITUDE.** 150 METRES a.s.l.

**LATITUDE.** 43° 49'

**EXPOSURE.** NORTH FACING

**YEAR OF PLANTING.** 2014

**VINE DENSITY.** 4115/ha

**PRUNING.** SINGLE GUYOT

**HARVEST PERIOD.** CHARDONNAY: 12<sup>TH</sup> OF AUGUST,

BIANCHELLO: 23<sup>RD</sup> OF AUGUST

**HARVESTING METHOD.** BY HAND IN BASKETS OF 15 KG

**VINIFICATION.** BASE WINE: SOFT PRESSED, FERMENTED IN A STAINLESS STEEL TANK, TEMPERATURE CONTROLLED AT 16°C. REFERMENTED USING THE CHARMAT METHOD IN A STAINLESS STEEL AUTOCLAVE

**BOTTLING DATE.** 22<sup>ND</sup> MARCH 2023

**BOTTLES PRODUCED.** 6,650 BOTTLES

**ALCOHOL.** 12.0 % BY VOL.

**TOTAL ACIDITY.** 6.2 g/L

**PH.** 3.25

**RESIDUAL SUGAR.** 10.2 g/L

### TASTING NOTES.

**APPEARANCE:** PALE STRAW COLOUR, FINE PERSISTENT BUBBLES

**NOSE:** COMPLEX LIVELY MIX OF TROPICAL FRUITS AND CITRUS.

**MOUTH:** CRISP ACIDITY, REFRESHING MINERALITY

**SERVING TEMPERATURE.** 8°C.

**AVAILABLE FORMATS.** 750 mL

**CLOSURE.** CORK

**BOTTLES PER CASE.** 6