



La Famiglia Muratori

Siamo una **Famiglia** fortemente radicata nel territorio della Franciacorta. Da oltre vent'anni portiamo la nostra **passione** nella produzione di vini che rispecchiano i valori e l'**identità** della nostra **storia**.

Dalla vendemmia 2020, abbiamo preso l'importante decisione di avvalerci della preziosa consulenza tecnica del **Dr. Riccardo Cotarella** e del suo team di collaboratori.

Da più di vent'anni portiamo avanti la nostra esperienza di viticoltura sostenibile in Franciacorta: prima convenzionale e dal 2015 biologica. Symbiotico è il **nostro primo Franciacorta Biologico**.

VILLA CRESPIA SIMBIOTICO FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO

Il **twist speziato di evoluzione che contraddistingue Symbiotico è legato al fatto che in fase produttiva non viene mai utilizzata solforosa**. L'assenza di solforosa aggiunta rende questo vino "libero" da ogni gabbia. Il suo naso è molto ampio: note fumé e di liquirizia, insieme a quelle di noce tostata e frutta secca, infine la frutta gialla matura (mela e pesca).

Anche in bocca si percepisce il gioco di evoluzione, però la finezza della bollicina armonizza il Symbiotico rendendolo equilibrato e mai opulente.

Un Franciacorta ricco ma di grande bevibilità.

FORMA DI ALLEVAMENTO: In parte a spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot

NUMERO DI VITI PER ETTARO: 5.000

UVE: Chardonnay | Vitecoltura Biologica

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: In bottiglia per almeno 18 mesi

TIPOLOGIA DI GUSTO: Brut

DOSAGGIO: 4 g/L

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5-13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Acidità, finezza perlage, rosa, floreale dolce (tiglio e ginestra), lievito

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Aperitivi, crudità di pesce e piatti a base di verdure.

 0,75 Lt