



DOSAGGIO ZERO

Franciacorta Dosaggio Zero

Millesimo 2021

Chardonnay 75% e Pinot Bianco 25%

Produzione di 20.000 bottiglie

Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi

Affinamento in bottiglia dopo la sboccatura
almeno 12 mesi

Alcool 12% v/v

Zucchero (da mosto) aggiunto 0 g/l



Il Dosaggio Zero viene prodotto con le uve
provenienti dai vigneti terrazzati del
Montorfano, adiacenti alla sede della
cantina, e altre vigne.

I terreni antichi e ferrosi del Montorfano
caratterizzano questo vino con mineralità e
sapidità che si aggiungono alla ricchezza
dell'uva che viene raccolta ad una perfetta
maturazione fenologica.

È l'unico Franciacorta che viene prodotto
dall'azienda tutti gli anni, vendemmia dopo
vendemmia.

Arcari + Danesi dal 2008 inizia a produrre
Franciacorta con il metodo solouva (senza zuccheri esogeni). Il metodo si fonda su un
semplice concetto: l'uva è un frutto e come tale va raccolto al momento della sua
maturazione.

La vendemmia avviene quando l'uva è fenolicamente matura quindi,
rispetto ad un metodo classico
dove la raccolta è forzata dall'uomo a maturità tecnologica
(cioè si raccoglie l'uva in funzione del livello di acidità e del grado zuccherino) quella del
metodo solouva è posticipata.

Dopo la vendemmia, la pressatura avviene in modo soffice,
per preservare al massimo l'acidità del mosto. In tutte le fasi di vinificazione - nella
fermentazione primaria, secondaria e nell'aggiunta di eventuale sciroppo di dosaggio -
si utilizza zucchero autoprodotta (sotto forma di mosto congelato) con il fine di
ottenere un prodotto che sia l'espressione naturale del frutto, senza dover utilizzare
zuccheri esogeni (saccarosio o mcr).