



## 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 sciropo di dosaggio - si utilizza zucchero autoprodotto (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).