

DOSAGGIO ZERO

Franciacorta Dosaggio Zero
Millesimo 2016
Chardonnay 90% e Pinot Bianco 10%
Produzione di 22.000 bottiglie
Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi
Affinamento in bottiglia dopo la sboccatura
almeno quattro 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 dalle vigne di Capriolo. 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 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).





RCARI + DANE ARCARI - DANESI DOSAGGIO ZERO 2016 ranciacorta

Via Sul Montorfano, snc 25030 Coccaglio BS arcariedanesi.com

DOSAGGIO ZERO

Franciacorta Dosaggio Zero
Vintage 2016
Chardonnay 90% and Pinot Blanc 10%
Production 22.000 bottles
Aging on the lees 30 months
Aging on the lees after disgorging
at least 4 months
Alcohol 12% v/v
Sugar (grape sugar) 0 g/l

The Zero Dosage is produced with grapes from the terraced vineyards of Montorfano, adjacent to the winery's headquarters, and from the Capriolo vineyards.

The ancient and ferrous lands of the Montorfano characterize this wine with minerality and flavor that are added to the richness of the grapes that is harvested to a perfect phenological ripening.

It is the only Franciacorta that is produced by the company every year, harvest after harvest.

Arcari + Danesi since 2008 begins to produce
Franciacorta with the solouva method (without exogenous sugars). The method is based on a
simple concept: the grape is a fruit and as such it must be harvested when it is ripe.

The harvest takes place when the grapes are phenolically ripe then,
compared to a classic method

where the harvest is forced by man to technological maturity (the grapes are harvested according to the level of acidity and sugar content) that of the solouva method is postponed.

After harvesting, pressing takes place in a soft way,

to preserve the acidity of the must as much as possible. In all the phases of vinification – in the primary and secondary fermentation and in the addition of any dosage syrup – self-produced sugar (in the form of frozen must) is used in order to obtain a product that is the natural expression of the fruit, without having to use exogenous sugars (sucrose or mcr).