



CORO DELLE MONACHE

Franciacorta Extra Brut

Millesimo 2015

Pinot Nero 100%

Produzione di 11.500 bottiglie

Affinamento sui lieviti di 72 mesi

Affinamento in bottiglia dopo la sboccatura

circa 8 mesi

Alcool 12% v/v

Zucchero (da mosto) aggiunto 2 g/l

Il nome Coro delle Monache vuole essere un omaggio a Brescia, città natale di Nico

Danesi e Giovanni Arcari.

Il Coro è uno degli edifici del complesso, patrimonio mondiale UNESCO, del

Monastero di Santa Giulia.

Risalente al quindicesimo secolo e riccamente affrescato dagli artisti Floriano

Ferramola e Paolo da Caylina Il Giovane,

questo spazio della Chiesa di San Salvatore permetteva alle suore di clausura di

assistere alle funzioni religiose preservando il loro isolamento. Si tratta di un ambiente

unico, ricco e prezioso, uno dei luoghi più

belli di Brescia.

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).