



## RISERVA T2008

Franciacorta Extra Brut

Riserva 2008

Chardonnay 100%

Produzione di 1.000 bottiglie

Affinamento sui lieviti 96 mesi

Affinamento in bottiglia dopo la sboccatura  
due anni

Alcool 12.5% v/v

Zucchero (da mosto) aggiunto 1 g/l

La Riserva T è stato il primo vino, con l'annata 2006, ad essere prodotto da Arcari e Danesi.

Le uve utilizzate sono provenienti da un singolo vigneto sito in Gussago, nella parte nord orientale della Franciacorta, una zona caratterizzata da suoli bianchi e calcarei che donano alle basi molta mineralità e sapidità. Anche del T annata 2008 sono state prodotte solo un migliaio di bottiglie.

Il T2008 è l'unico vino dell'azienda prodotto ancora con il metodo classico e non con il metodo "solouva".

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).