



Via Sul Montorfano, snc  
25030 Coccaglio BS  
arcari-danesi.com

## DOSAGGIO ZERO

Franciacorta Dosaggio Zero

**Millesimo 2014**

Chardonnay 80% e Pinot Bianco 20%

Produzione di 1.300 pezzi

Affinamento sui lieviti 84 mesi

Affinamento in bottiglia dopo la sboccatura

10 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.

SOLO IN FORMATO MAGNUM LT 1,5

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).