



ARCARI + DANESI
Dosaggio Zero

Franciacorta

Vino

Nome/Tipologia: Franciacorta Dosaggio Zero
Millesimo: 2014
Uvaggio: Chardonnay 90% e Pinot Bianco 10%
Produzione: 11.000 bottiglie
Affinamento sur lattes: min 30 mesi
Affinamento in bottiglia dopo la sboccatura: almeno 3 mesi
Alcool: 12,0% v/v
Zuccheri: 0 g/l

Vigneti

Località: Capriolo e Coccaglio (Bs)
Superficie: 2 ha
Anno: 1993 e 1985
Uvaggio: Chardonnay e Pinot Bianco
Forma di allevamento: guyot
Terreno: Limo morenico argilloso e argilla

L'Azienda Agricola Arcari + Danesi nasce nel 2006 da un'idea maturata 10 anni prima da parte di Giovanni Arcari e Nico Danesi. La cantina ha sede nel comune di Coccaglio ed è ricavata nella roccia del versante sud del Montorfano, rilievo geologico che definisce il confine meridionale del territorio franciacortino.

Gli ettari lavorati sono complessivamente cinque, la maggior parte dei quali coltivati a chardonnay, a seguire Pinot Nero e solo una piccola percentuale a pinot bianco. Essi attualmente si trovano nel comune di Coccaglio, terrazzati nei pressi all'azienda, e Capriolo.

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 fenologicamente 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).