



Vino

Nome/Tipologia: Franciacorta Dosaggio Zero SoloUva

Millesimo: s.a.

Produzione: 4.000 bottiglie

Affinamento sur lattes: 36 mesi

Affinamento in bottiglia dopo il degorgement: 6 mesi

Alcool: 12,5% v/v

Zuccheri (non Esogeni liquer): 0 g/l

Vigneto

Località: Erbusco (Bs)

Superficie: 0,5 ha

Anno: 1995

Uvaggio: Chardonnay

Forma di allevamento: guyot

Terreno: Morenico limo

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 sciropello 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).