



Rubedo

VINO SPUMANTE METODO
CLASSICO PAS DOSÈ

Secondo Follia

VITIGNO

Sangiovese

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette di grappoli selezionati e non del tutto maturi delle vigne “Purgatorio” e “Gabbioni” verso fine agosto.

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta dell’uva senza macerazione; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

MATURAZIONE

Riposo sui lieviti per minimo 48 mesi; remuage fatto a mano con sboccatura.

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 6 mesi.

PRODUZIONE

3.500 bottiglie



DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA