



rubedo



Denominazione:

**Vino Spumante Metodo
Classico 2016 Pas Dosé**

Sistema d'allevamento:

**Cordone speronato,
Guyot**

Vitigni:

Sangiovese 100%

Densità d'impianto:

4'200 piante/HA

Zona di provenienza:

**Montespertoli, Firenze
(Toscana)**

Resa di uva per ettaro:

70 q.li/HA

Tipologia del terreno:

**Franco - argilloso,
mediamente calcareo**

Periodo di vendemmia:

Inizio Settembre

Vinificazione e spumantizzazione

Raccolta a mano al mattino dei migliori grappoli prima della completa invaiatura. Spremitura rapida e soffice dell'uva, raffreddamento del mosto e decantazione statica a 3°C. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 15°C e conservazione del mosto per 6 mesi sulle fecce fini a 10°C. Assemblaggio della cuveé e tiraggio per la presa di spuma in bottiglia. Permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi su cataste a temperatura controllata di 14°C. Sboccatura senza dosaggio e successivo riposo in bottiglia di 4 mesi.

Note di degustazione

Rubedo è il termine alchemico che si riferisce all'ultima fase del procedimento per la realizzazione della pietra filosofale, ovvero, della trasformazione del piombo in oro. Rubedo significa rossore ed è considerato l'apice dell'alchimia, quello della sublimazione dell'oro. Rubedo è lo spumante metodo classico della Fattoria La Leccia e vuole essere proprio l'apice della produzione vitivinicola dell'azienda agricola, il suo prezioso oro rosa.

Rosa Buccia di cipolla, spuma ricca e dal perlage fine. Al naso esprime note di frutti rossi, tipici del Sangiovese, petali di rosa e tracce minerali. Al palato è delicato e avvolgente, elegante e persistente. Chiude su una piacevole nota salina che dona una dinamicità impareggiabile.

Consigli per il servizio

4-6 °C

Abbinamenti gastronomici

"Rubedo" è ideale con dei primi piatti a base di verdure e primi e secondi piatti di mare, come un trancio di tonno in crosta, ma è anche versatile con dei primi e secondi di carne, come ad esempio dei paccheri al ragù in bianco di Chianina. Ottimo anche come aperitivo.