



## rubedo<sup>III</sup>

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

2016

ROSATO PAS DOSÉ

### IL NOME

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.

### UVE AUTOCTONE

Sangiovese da vecchie vigne a cordone speronato di proprietà della Fattoria.

### VINIFICAZIONE

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.

### AFFINAMENTO

Assemblaggio della cuvec 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.



FATTORIA LA LECCIA

# L'ALCHIMIA DEL VINO

