



ROCCA DI MONTEGROSSI

Ridolfo IGT Toscana

Annata

2016

Alcohol

14,06 %

Uvaggio

50% Pugnitello - 50% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

5,65 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

1.637 da litri 1,50 "magnum"

Acidità volatile netta

0,68 g/l

Data Vendemmia

Pugnitello: 5 Ottobre

Cabernet Sauvignon: 4 Ottobre

pH

3,46

Periodo di Fermentazione

Pugnitello: 16 giorni

Cabernet Sauvignon: 19 giorni

Zuccheri riduttori

0,15 g/l

Estratto secco totale

33,69 g/l

Temperatura di fermentazione

26°C

Anidride solforosa libera

18 mg/l

Maturazione

25 mesi in barriques di Allier (80%) e tonneaux di rovere di Allier (20%):

40% di 1° passaggio, 18% di 3° passaggio

e 42% di 4° passaggio.

Anidride solforosa totale

58 mg/l

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

36 mesi

Data imbottigliamento

25 Dicembre 2018

CERTIFICATO BIOLOGICO

**Rocca di Montegrossi**

Località Monti in Chianti - San Marcellino - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - tel. 0577 747977 - fax 0577 747836 - www.roccadimontegrossi.it