



ROCCA DI MONTEGROSSI

Ridolfo IGT Toscana

Annata
2017

Alcohol
14,60 %

Uvaggio
50% Pugnitello - 50% Cabernet Sauvignon

Acidità totale
6,14 g/l

Numero di bottiglie Prodotte
1.567 da litri 1,50 "magnum"

Acidità volatile netta
0,57 g/l

Data Vendemmia
Pugnitello: 2 e 11 Ottobre
Cabernet Sauvignon: 10 Ottobre

pH
3,50

Periodo di Fermentazione
Pugnitello: 15 giorni
Cabernet Sauvignon: 14 giorni

Zuccheri riduttori
0,50 g/l

Temperatura di fermentazione
26°C

Estratto secco totale
33,30 g/l

Maturazione
25 mesi in barriques di Allier (57%) e tonneaux di rovere di Allier (43%):
10% di 1° passaggio, 30% di 2° passaggio e 60% di 3° passaggio.

Anidride solforosa libera
10 mg/l

Anidride solforosa totale
61 mg/l

Data imbottigliamento
16 Dicembre 2019

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda
36 mesi

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