



ROCCA DI MONTEGROSSI

Rosato IGT Toscana

Annata

2021

Alcohol

13,48 %

Uvaggio

100% Sangiovese

Acidità totale

6,84 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

14.000 da litri 0,750

Acidità volatile netta

0,40 g/l

Data Vendemmia

Dall' 8 al 20 Settembre 2021

pH

3,11

Periodo di Fermentazione

In acciaio dal 25 Settembre al 28 Ottobre e successivamente 3 mesi a contatto con lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

Zuccheri riduttori

0,45 g/l

Temperatura di fermentazione

16° C

Estratto secco totale

19,80 g/l

Data imbottigliamento

26 Gennaio 2022

Anidride solforosa libera

16 mg/l

Anidride solforosa totale

77 mg/l

CERTIFICATO BIOLOGICO



Rocca di Montegrossi

Località San Marcellino Monti in Chianti, snc - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - Tel. 0577 747977 - Cel. 327 7315535 - www.roccadimontegrossi.it