



ROCCA DI MONTEGROSSI

Rosato IGT Toscana

Annata

2022

Uvaggio

100% Sangiovese

Numero di bottiglie Prodotte

17.500 da litri 0,750

Data Vendemmia

Dal 7 al 16 Settembre 2022

Periodo di Fermentazione

In acciaio dal 19 Settembre al 24 Ottobre e successivamente 3 mesi a contatto con lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

Temperatura di fermentazione

16° C

Data imbottigliamento

6-8 Febbraio 2023

CERTIFICATO BIOLOGICO

**Alcohol**

13,31 %

Acidità totale

5,86 g/l

Acidità volatile netta

0,33 g/l

pH

3,08

Zuccheri riduttori

0,67 g/l

Estratto secco totale

18,23 g/l

Anidride solforosa libera

13 mg/l

Anidride solforosa totale

81 mg/l



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