



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2012

Alcohol

13,06 %

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Acidità totale

5,20 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

1438 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,74 g/l

Data Vendemmia

Ultima decade di Settembre e
prima decade di Ottobre 2012

pH

2,60

Periodo di appassimento

Quasi 2 mesi e mezzo su reti mobili verticali.
L'uva è stata pressata dal 14 al 19 Dicembre 2012

Zuccheri riduttori

351,00 g/l

Periodo di fermentazione e maturazione

7 anni e 10 mesi in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Estratto secco totale

396,10 g/l

Data imbottigliamento

14 Gennaio 2020

Anidride solforosa libera

10 mg/l

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

36 mesi

Anidride solforosa totale

63 mg/l

IN CONVERSIONE BIOLOGICA**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