

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Vin Santo  
Chianti Classico DOC

**Annata**

2013

**Uvaggio**

100% Malvasia bianca di Toscana

**Numero di bottiglie Prodotte**

1288 da litri 0,375

**Data Vendemmia**

Ultima decade di Settembre e  
Primi 3-4 giorni di Ottobre 2013

**Periodo di appassimento**

Quasi 2 mesi e mezzo su reti mobili verticali.  
L'uva è stata pressata dal 17 al 21 Dicembre 2013

**Periodo di fermentazione e maturazione**

8 anni e 6 mesi in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

**Data imbottigliamento**

9 Dicembre 2022

**Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda**

12 mesi

**Alcohol**

12,78 %

**Acidità totale**

4,66 g/l

**Acidità volatile netta**

0,80 g/l

**pH**

3,78

**Zuccheri riduttori**

416,40 g/l

**Estratto secco totale**

494,90 g/l

**Anidride solforosa libera**

8 mg/l

**Anidride solforosa totale**

60 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](http://www.roccadimontegrossi.it)