



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Ridolfo IGT Toscana

**Annata**  
2018

**Uvaggio**  
50% Pugnitello - 50% Cabernet Sauvignon

**Numero di bottiglie Prodotte**  
1.646 da litri 1,50 "magnum"

**Data Vendemmia**  
Pugnitello: 4 Ottobre  
Cabernet Sauvignon: 2-3 Ottobre

**Periodo di Fermentazione**  
Pugnitello: 13 giorni  
Cabernet Sauvignon: 13 giorni e 12 giorni  
di macerazione

**Temperatura di fermentazione**  
26°C

**Maturazione**  
26 mesi in barriques di Allier  
23% di 1° passaggio, 40% di 2° passaggio  
e 37% di 3° passaggio.

**Data imbottigliamento**  
5 Maggio 2021

**Alcohol**  
14,65 %

**Acidità totale**  
6,19 g/l

**Acidità volatile netta**  
0,63 g/l

**pH**  
3,50

**Zuccheri riduttori**  
0,50 g/l

**Estratto secco totale**  
30,90 g/l

**Anidride solforosa libera**  
10 mg/l

**Anidride solforosa totale**  
44 mg/l

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

