

ROCCA DI MONTEGROSSI



Ridolfo IGT Toscana

Annata
2019

Uvaggio
50% Pugnitello - 50% Cabernet Sauvignon

Numero di bottiglie Prodotte
1.608 da litri 1,50 – 20 da litri 3,00

Data Vendemmia
Pugnitello: 19 Ottobre
Cabernet Sauvignon: 11-18 Ottobre

Periodo di Fermentazione
Pugnitello: 12 giorni
Cabernet Sauvignon: 17 giorni e 25 giorni
di macerazione

Temperatura di fermentazione
26°C

Maturazione
26 mesi in barriques di Allier
20% di 1° passaggio, 45% di 2° passaggio
e 35% di 3° passaggio.

Data imbottigliamento
31 Marzo 2022

Alcohol
14,43 %

Acidità totale
5,75 g/l

Acidità volatile netta
0,59 g/l

pH
3,37

Zuccheri riduttori
0,24 g/l

Estratto secco totale
29,43 g/l

Anidride solforosa libera
26 mg/l

Anidride solforosa totale
63 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