

ROCCA DI MONTEGROSSI



Rosato IGT Toscana

Annata

2024

Uvaggio

100% Sangiovese

Numero di bottiglie Prodotte

16.950 da litri 0,750

Data Vendemmia

Dall'11 al 18 settembre 2024

Periodo di Fermentazione

In acciaio dall'11 settembre al 7 ottobre
e successivamente 3 mesi a contatto con
lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

Temperatura di fermentazione

16° C

Data imbottigliamento

10 Febbraio 2025

Alcohol

13,09 %

Acidità totale

5,33 g/l

Acidità volatile netta

0,31 g/l

pH

3,21

Zuccheri riduttori

inferiore a 0,50 g/l

Estratto secco totale

18,90 g/l

Anidride solforosa libera

38 mg/l

Anidride solforosa totale

106 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