

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Rosato IGT Toscana

**Annata**

2025

**Uvaggio**

100% Sangiovese

**Numero di bottiglie Prodotte**

7.223 da litri 0,750

**Data Vendemmia**

Dall'9 al 16 settembre 2025

**Periodo di Fermentazione**

In acciaio dall'18 settembre al 17 ottobre e successivamente 3 mesi a contatto con lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

**Temperatura di fermentazione**

16° C

**Data imbottigliamento**

5 Febbraio 2025

**Alcohol**

12,83 %

**Acidità totale**

6,74 g/l

**Acidità volatile netta**

0,24 g/l

**pH**

3,07

**Zuccheri riduttori**

inferiore a 0,50 g/l

**Estratto secco totale**

21 g/l

**Anidride solforosa libera**

35 mg/l

**Anidride solforosa totale**

71 mg/l

**CERTIFICATO BIOLOGICO**



**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)