

ROCCA DI MONTEGROSSI



Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2014

Alcohol

12,89 %

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Acidità totale

3,98 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

1305 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,82 g/l

Data Vendemmia

Prima decade di Ottobre 2014

pH

3,76

Periodo di appassimento

Quasi 2 mesi e mezzo su reti mobili verticali.

L'uva è stata pressata dal 15 al 19 Dicembre 2014

Zuccheri riduttori

368,40 g/l

Periodo di fermentazione e maturazione

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

Estratto secco totale

423,70 g/l

Data imbottigliamento

14 Luglio 2022

Anidride solforosa libera

10 mg/l

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

24 mesi

Anidride solforosa totale

63 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