

ROCCA DI MONTEGROSSI



Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2015

Alcohol

13,23 %

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Acidità totale

5,07 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

1219 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,76 g/l

Data Vendemmia

Prima decade di Ottobre 2015

pH

3,60

Periodo di appassimento

3 mesi su reti mobili verticali.

L'uva è stata pressata nella seconda decade di Gennaio 2016

Zuccheri riduttori

337 g/l

Periodo di fermentazione e maturazione

8 anni e 5 mesi in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Estratto secco totale

397,20 g/l

Data imbottigliamento

15 Novembre 2024

Anidride solforosa libera

6 mg/l

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

24 mesi

Anidride solforosa totale

51 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