



ROCCA DI MONTEGROSSI

Rosato IGT Toscana

Annata

2018

Alcohol

13,28 %

Uvaggio

100% Sangiovese

Acidità totale

5,60 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

18.606 da litri 0,750

Acidità volatile netta

0,39 g/l

Data Vendemmia

6-7-8-10-11-12-13-14-20 Settembre 2018

pH

3,20

Periodo di Fermentazione

In acciaio dal 22 Settembre al 29 Ottobre e successivamente 3 mesi a contatto con lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

Zuccheri riduttori

1,80 g/l

Temperatura di fermentazione

16° C

Estratto secco totale

22,10 g/l

Data imbottigliamento

18 Gennaio 2019

Anidride solforosa libera

32 mg/l

CERTIFICATO BIOLOGICO**Anidride solforosa totale**

98 mg/l

**Rocca di Montegrossi**

Località Monti in Chianti - San Marcellino - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - tel. 0577 747977 - fax 0577 747836 - www.roccadimontegrossi.it