



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2009

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Numero di bottiglie Prodotte

1.327 da litri 0,375

Data Vendemmia

Prima decade di Ottobre

Periodo di appassimento

Quasi 3 mesi su reti mobili verticali.

L'uva è stata pressata dal 14 al 19

Dicembre 2009 ottenendo 5 HI di mosto

Periodo di fermentazione e maturazione

8 anni in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Data imbottigliamento

26 Giugno 2017

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

24 mesi

Alcohol

13,12 %

Acidità totale

5,30 g/l

Acidità volatile netta

0,67 g/l

pH

3,68

Zuccheri riduttori

352,70 g/l

Estratto secco totale

425 g/l

Anidride solforosa libera

10 mg/l

Anidride solforosa totale

52 mg/l

**IN CONVERSIONE BIOLOGICA****Rocca di Montegrossi**

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