



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Rosato IGT Toscana

**Annata**

2020

**Uvaggio**

100% Sangiovese

**Numero di bottiglie Prodotte**

18.052 da litri 0,750

**Data Vendemmia**

Dal 7 al 21 Settembre 2020

**Periodo di Fermentazione**

In acciaio dal 22 Settembre al 26 Ottobre e successivamente 3 mesi a contatto con lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

**Temperatura di fermentazione**

16° C

**Data imbottigliamento**

3 Febbraio 2021

**CERTIFICATO BIOLOGICO**

**Alcohol**

13,05 %

**Acidità totale**

6,69 g/l

**Acidità volatile netta**

0,47 g/l

**pH**

3,20

**Zuccheri riduttori**

0,70 g/l

**Estratto secco totale**

20,20 g/l

**Anidride solforosa libera**

16 mg/l

**Anidride solforosa totale**

88 mg/l



**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)