



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2010

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Numero di bottiglie Prodotte

2.066 da litri 0,375

Data Vendemmia

Ultima decade di Settembre e
prima decade di Ottobre 2010

Periodo di appassimento

Quasi 3 mesi su reti mobili verticali.
L'uva è stata pressata dal 18 al 22
Dicembre 2010 ottenendo 8,74 Hl di mosto

Periodo di fermentazione e maturazione

8 anni in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Data imbottigliamento

31 Luglio 2018

**Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine
dell'azienda**

36 mesi

Alcohol

13,94 %

Acidità totale

5,14 g/l

Acidità volatile netta

0,90 g/l

pH

3,79

Zuccheri riduttori

371,80 g/l

Estratto secco totale

462,60 g/l

Anidride solforosa libera

16 mg/l

Anidride solforosa totale

51 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