



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2007

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Numero di bottiglie Prodotte

1.743 da litri 0,375

Data Vendemmia

Ultima settimana di Settembre = Tot. 90 q.li di uva

Periodo di appassimento

Quasi 2 mesi su reti mobili verticali.

L'uva è stata pressata l'ultima settimana di Novembre ottenendo 10 HI di mosto

Periodo di fermentazione e maturazione

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

Data imbottigliamento

3 Agosto 2015

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

18 mesi

Alcohol

13,88 %

Acidità totale

4,80 g/l

Acidità volatile netta

0,74 g/l

pH

3,80

Zuccheri riduttori

388,60 g/l

Estratto secco totale

416,60 g/l

Anidride solforosa libera

15 mg/l

Anidride solforosa totale

73 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