



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata

2008

Uvaggio

100% Malvasia bianca di Toscana

Numero di bottiglie Prodotte

2.470 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 20 al 24
Dicembre ottenendo 15 HI di mosto

Periodo di fermentazione e maturazione

8 anni in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Data imbottigliamento

19 Dicembre 2016

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

18 mesi

Alcohol

12,99 %

Acidità totale

6,00 g/l

Acidità volatile netta

1,00 g/l

pH

3,77

Zuccheri riduttori

371,20 g/l

Estratto secco totale

446,80 g/l

Anidride solforosa libera

8 mg/l

Anidride solforosa totale

72 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