



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata
2011

Uvaggio
100% Malvasia bianca di Toscana

Numero di bottiglie Prodotte
1805 da litri 0,375

Data Vendemmia
Ultima decade di Settembre e
prima decade di Ottobre 2011

Periodo di appassimento
Quasi 2 mesi e mezzo su reti mobili verticali.
L'uva è stata pressata dal 13 al 18 Dicembre 2011

Periodo di fermentazione e maturazione
7 anni e 7 mesi in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Data imbottigliamento
10 Luglio 2019

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda
36 mesi

Alcohol
13,49 %

Acidità totale
5,47 g/l

Acidità volatile netta
0,94 g/l

pH
3,69

Zuccheri riduttori
351,60 g/l

Estratto secco totale
398,50 g/l

Anidride solforosa libera
7 mg/l

Anidride solforosa totale
62 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