



ROCCA DI MONTEGROSSI

Rosato IGT Toscana

Annata

2019

Alcohol

13,22 %

Uvaggio

100% Sangiovese

Acidità totale

6,60 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

19.080 da litri 0,750

Acidità volatile netta

0,52 g/l

Data Vendemmia

Dal 2 al 18 Settembre 2019

pH

3,15

Periodo di Fermentazione

In acciaio dal 19 Settembre al 22 Ottobre e successivamente 3 mesi a contatto con lieviti indigeni a 10°C sempre in acciaio

Zuccheri riduttori

0,60 g/l

Temperatura di fermentazione

16° C

Estratto secco totale

19,49 g/l

Data imbottigliamento

14 Febbraio 2020

Anidride solforosa libera

16 mg/l

Anidride solforosa totale

91 mg/l

CERTIFICATO BIOLOGICO



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