



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Rosato IGT Toscana

**Annata**  
2015

**Alcohol**  
13,39 %

**Uvaggio**  
100% Sangiovese

**Acidità totale**  
5,30 g/l

**Numero di bottiglie Prodotte**  
14.466 da litri 0,750

**Acidità volatile netta**  
0,50 g/l

**Data Vendemmia**  
7-8-10-11-14-15-16-18  
Settembre 2015

**pH**  
3,29

**Periodo di Fermentazione**  
In acciaio dal 20 Settembre al 10 Novembre  
e successivamente 4 mesi a contatto con  
lieviti indigeni a 10°C

**Zuccheri riduttori**  
2,80 g/l

**Temperatura di fermentazione**  
16° C

**Estratto secco totale**  
30,50 g/l

**Data imbottigliamento**  
1 Marzo 2016

**Anidride solforosa libera**  
25 mg/l

**CERTIFICATO BIOLOGICO**

**Anidride solforosa totale**  
90 mg/l



**Rocca di Montegrossi**

Località Monti in Chianti - San Marcellino - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - tel. 0577 747977 - fax 0577 747836 - [www.roccadimontegrossi.it](http://www.roccadimontegrossi.it)