



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vin Santo
Chianti Classico DOC

Annata
2006

Uvaggio
100% Malvasia bianca di Toscana

Numero di bottiglie Prodotte
1.604 da litri 0,375

Data Vendemmia
Prima settimana di Ottobre = Totale 70 q.li di uva

Periodo di appassimento
Quasi 3 mesi su reti mobili verticali dal 3-4 Ottobre
L'uva è stata pressata dal 13 al 20 Dicembre 2006
ottendendo 11 HI di mosto

Periodo di fermentazione e maturazione
6 anni e 4 mesi in caratelli di rovere, gelso e ciliegio

Data imbottigliamento
19 Giugno 2014

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

Alcohol
12,58 %

Acidità totale
4,39 g/l

Acidità volatile netta
0,84 g/l

pH
4,07

Zuccheri riduttori
406,70 g/l

Estratto secco totale
33,50 g/l

Anidride solforosa libera
6 mg/l

Anidride solforosa totale
57 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