



**ROCCA  
DI MONTEGROSSI**

Rosato IGT Toscana

**Annata**  
2013

**Uvaggio**  
90% Sangiovese - 10% Canaiolo

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

**Data Vendemmia**  
19-20, 23-26 Settembre  
15 Ottobre

**Periodo di Fermentazione**  
In acciaio dal 7 Ottobre al 11 Novembre  
e successivamente 3 mesi a contatto con  
lieviti indigeni a 10°C

**Temperatura di fermentazione**  
16° C

**Data imbottigliamento**  
6 Febbraio 2014

**CERTIFICATO BIOLOGICO**

**Alcohol**  
13,27 %

**Acidità totale**  
5,93 g/l

**Acidità volatile netta**  
0,63 g/l

**pH**  
2,86

**Zuccheri riduttori**  
3,09 g/l

**Estratto secco totale**  
21,92 g/l

**Anidride solforosa libera**  
22 mg/l

**Anidride solforosa totale**  
95 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)

*Prova da safra 2012 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.*