

Rosa Munda

Barbera del Monferrato Doc

Vendemmia 2022 – Lotto 0923rm/2022BAR

VITIGNO: 100% barbera

VIGNA: situata nelle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud, Sud-ovest, terre bianche da marne calcaree e tufo. Altitudine 300 m. circa sul livello del mare



Certificazioni	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	851
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa ettaro	Circa 40 Q
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, condotta senza controllo delle temperature in cantine semi ipogee con umidità e temperatura costanti. Lunga estrazione.
Affinamento	inox
Alcool svolto	14,79 %
Acidità totale	6,41 g/l
Estratto secco	27,5 g/l
Anidride Solforosa Totale	27 mg/l
Temperatura di servizio	15°C - 18 °C



ROCCARONDINARIA

Azienda Agricola

Rosa Munda

Barbera del Monferrato Doc

Vendemmia 2022 – Lotto 0724RMb/2022BAR

VITIGNO: 100% barbera

VIGNA: situata nelle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud, Sud-ovest, terre bianche da marne calcaree e tufo. Altitudine 300 m. circa sul livello del mare



Certificazioni **Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO**

Bottiglie 1333

Vendemmia Manuale in cassette

Resa ettaro Circa 50 Q

Fermentazione/
Macerazione Lunga macerazione sulle bucce
Fermentazione spontanea con lieviti
indigeni, condotta senza controllo delle
temperature in cantine semi ipogee con
umidità e temperatura costanti.

Affinamento 12 mesi in tonneau esausta

Alcool svolto 14,96 %

Acidità totale 6,06 g/l

Estratto secco 27,0 g/l

Anidride Solforosa Totale 40 mg/l

Temperatura di servizio

15°C - 18 °C



ROCCARONDINARIA

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)

tel. 0143873223 - cell. 3357607909