

Gagà

Monferrato Bianco DOC

Vendemmia 2022 - Lotto 0923ga/2022TIM

VITIGNO: 100% Timorasso

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



Certificazioni	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	2240
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa	Inferiore 50 qn/ha
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Breve macerazione sulle bucce.
Affinamento	Inox
Alcool svolto	14,03 %
Acidità totale	6,74 g/l
Estratto secco	19,80g/l
Anidride Solforosa totale	16 mg/l

Temperatura di servizio

15 °C - 17 °C



ROCCARONDINARIA
Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)
tel. 0143873223 - cell. 3357607909

Gagà

Monferrato Bianco DOC

Vendemmia 2022 - Lotto 0724GAB/2022TIM

VITIGNO: 100% Timorasso

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



Certificazioni	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	1066
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa	Inferiore 50 qn/ha
Fermentazione/ Macerazione	Breve macerazione sulle bucce Fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza controllo della temperatura.
Affinamento	14 mesi in barriques di secondo/terzo passaggio
Alcool svolto	14,02 %
Acidità totale	6,71 g/l
Estratto secco	20,10g/l
Anidride Solforosa totale	13 mg/l
Temperatura di servizio	15 °C - 17 °C



ROCCARONDINARIA
Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)
tel. 0143873223 - cell. 3357607909