

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