

Rosa Munda

Barbera del Monferrato Doc

Vendemmia 2023 – Lotto 1124RM/2023BAR

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	1000
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa ettaro	Circa 40 Qt
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	Acciaio
Alcool svolto	15,38 %
Acidità	5,52 g/l
Estratto secco	26,8 g/l
Anidride solforosa totale	11g/l

Serving temperature

15°C - 18 °C



ROCCARONDINARIA

AziendaAgricola

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

tel.0143873223 -cell.3357607909