

Rosa Munda

Barbera del Monferrato DOC

Vendemmia 2021 - Lotto 0623rm/2021BAR

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	1067
Vendemmia	Manuale n cassette
Resa ettaro	Circa 40 Q
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, in cantina ipogea con temperatura e umidità costanti
Affinamento	8 mesi in tonneaux/barriche esausti –
Alcool svolto	14,96 %
Acidità totale	8.12 g/l
Estratto secco	29,8 g/l
Anidride Solforosa Totale	26 mg/l

Temperatura di servizio

15 °C - 18 °C



ROCCA RONDINARIA

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)
tel. 0143 873223 - cell. 335 7607909