

Gagà

Monferrato Bianco DOC

Harvest 2022 - Lot 0923ga/2022TIM

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso

VINEYARD: located in the hills of Rocca Grimalda, South, South-Est exposition, white soil limestone with an altitude of 300 m. above sea level.



Certification	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottles	2240
Harvest	Handly piked in small crates
Yield per hectares	Less than 50 qn
Fermentation/ Maceration	Spontaneous fermentation only conduced without temperature control. Short(1/2 days) maceration with the skin.
Aging	Steel
Alcoholic content	14,03 %
Total acidity	6,74 g/l
Dry extract	19,80g/l
Total sulphites	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