



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata
2015

Alcohol
14,37 %

Uvaggio

90% Sangiovese – 6% Canaiolo – 4% Colorino

Acidità totale
5,80 g/l

Numero di bottiglie prodotte

48.000 da litri 0,750 – 4.662 da litri 0,375

Acidità volatile netta
0,46 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese dal 17/09/2015 al 10/10/2015

Canaiolo 25/10/2015

Colorino 24/09/2015

pH
3,32

Periodo di Fermentazione

3 settimane

Zuccheri riduttori
1,53 g/l

Temperatura di fermentazione

28°C

Estratto secco totale
29,30 g/l

Maturazione

15 mesi in tini di rovere di Allier da 54 a 56 Hl.

Anidride solforosa libera
23 mg/l

Data imbottigliamento

8-16 Febbraio 2017

Anidride solforosa totale
75 mg/l

CERTIFICATO BIOLOGICO



Rocca di Montegrossi

Località Monti in Chianti - San Marcellino - 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia - tel. 0577 747977 - fax 0577 747836 - www.roccadimontegrossi.it