



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata
2016

Alcohol
13,95 %

Uvaggio

88% Sangiovese – 8% Canaiolo – 4% Colorino

Acidità totale
5,70 g/l

Numero di bottiglie prodotte

51.401 da litri 0,750 – 5.662 da litri 0,375

Acidità volatile netta
0,45 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese dal 12/09/2016 al 01/10/2016

Canaiolo 30/09/2016

Colorino 15/09/2016 e 27/09/2016

pH
3,39

Periodo di Fermentazione

3 settimane

Zuccheri riduttori
0,22 g/l

Temperatura di fermentazione

28°C

Estratto secco totale
30,30 g/l

Maturazione

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

Anidride solforosa libera
14 mg/l

Data imbottigliamento

23-30 Novembre 2017

Anidride solforosa totale
62 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