



ROCCA DI MONTEGROSSI

Vigneto San Marcellino
Chianti Classico DOCG

Annata

2009

Alcohol

14,01%

Uvaggio

93% Sangiovese - 7% Pugnitello

Acidità totale

5,63 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

10.609 da litri 0,750 - 180 Magnum da litri 1,5

Acidità volatile netta

0,62 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese: 26-28 Settembre e 14-15 Ottobre

Pugnitello: 16 Ottobre

pH

3,28

Periodo di Fermentazione

Pugnitello 15 giorni con 2 settimane di macerazione

Sangiovese 14 giorni

Zuccheri riduttori

3,37 g/l

Temperatura di fermentazione

27°/28° C

Estratto secco totale

33,49 g/l

Maturazione

27 mesi in barriques (69%) e tonneaux (31%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (46% in legno nuovo, 49% di 3 anni e 5% di 4 anni)

Anidride solforosa libera

12 mg/l

Anidride solforosa totale

84 mg/l

Data imbottigliamento

26 Aprile 2012

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda prima della commercializzazione

minimo 24 mesi

IN CONVERSIONE BIOLOGICA**Rocca di Montegrossi**

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

