

ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Annata

2014

Uvaggio

90% Sangiovese – 10% Pugnitello

Numero di bottiglie Prodotte

7.237 da litri 0,75 – 105 da litri 1,5 – 10 da litri 3

Data Vendemmia

Sangiovese: 3-4-5-6 Ottobre

Pugnitello: 7 Ottobre

Periodo di Fermentazione

Pugnitello: 22 giorni con 30 giorni di macerazione

Sangiovese: 24 giorni con 30 giorni di macerazione

Temperatura di fermentazione

26° C

Maturazione

24 mesi in barriques (70%) e tonneaux (30%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (25% in legno nuovo, 20% di 3 anni e 55% di 4 anni)

Data imbottigliamento

15 Febbraio 2017

CERTIFICATO BIOLOGICO

**Alcohol**

14,95%

Acidità totale

6,70 g/l

Acidità volatile netta

0,62 g/l

pH

3,17

Zuccheri riduttori

1,40 g/l

Estratto secco totale

31,30 g/l

Anidride solforosa libera

12 mg/l

Anidride solforosa totale

44 mg/l

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda prima della commercializzazione
minimo 24 mesi

**Rocca di Montegrossi**

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