



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata

2017

Alcohol

13,59 %

Uvaggio

84% Sangiovese – 11% Canaiolo – 5% Colorino

Acidità totale

5,59 g/l

Numero di bottiglie prodotte

54.969 da litri 0,750 – 3.456 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,47 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese: dal 18/09/2017 al 29/09/2017

Canaiolo: 25/09/2017

Colorino: 21/09/2017

pH

3,45

Periodo di Fermentazione

3 settimane

Zuccheri riduttori

0,24 g/l

Temperatura di fermentazione

28°C

Estratto secco totale

30,60 g/l

Maturazione

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

Anidride solforosa libera

18 mg/l

Data imbottigliamento

5 Settembre 2018

Anidride solforosa totale

73 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