



# 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](http://www.roccadimontegrossi.it)