

ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Annata

2015

Alcohol

14,95%

Uvaggio

94% Sangiovese – 6% Pugnitello

Acidità totale

5,90 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

16.540 da litri 0,75 – 250 da litri 1,5 – 48 da litri 3

Acidità volatile netta

0,61 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese: 28-29-30 Settembre

Pugnitello: 5-7 Ottobre

pH

3,40

Periodo di Fermentazione

Pugnitello: 15 giorni con 20 giorni di macerazione

Sangiovese: 16 giorni con 23 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

0,90 g/l

Temperatura di fermentazione

26° C

Estratto secco totale

31,50 g/l

Maturazione

24 mesi in barriques (35%) e tonneaux (65%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (15% in legno nuovo, 25% di 3 anni e 60% di 4 anni)

Anidride solforosa libera

12 mg/l

Anidride solforosa totale

70 mg/l

Data imbottigliamento

20 Novembre 2017

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

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