



ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

Annata

2014

Alcohol

14,91 %

Uvaggio

76% Merlot - 24% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

6,50 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

4.679 da litri 0,750 - 90 da litri 1,5 - 10 da litri 3

Acidità volatile netta

0,71 g/l

Data Vendemmia

Merlot: 1-2-6 Ottobre

Cabernet Sauvignon: 6 Ottobre

pH

3,45

Periodo di Fermentazione

Merlot: 22 giorni e 8 giorni di macerazione

Cabernet: 21 giorni e 10 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

0,30 g/l

Temperatura di fermentazione

26°C

Estratto secco totale

35,20 g/l

Maturazione

25 mesi in barriques di Allier (85%) e tonneaux di rovere di Allier (15%):

32% di 1° passaggio, 8% di 2° passaggio,

35% di 3° passaggio e 25% di 4° passaggio.

Anidride solforosa libera

7 mg/l

Anidride solforosa totale

42 mg/l

Data imbottigliamento

16 Febbraio 2017

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

12 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