



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata

2018

Alcohol

13,80 %

Uvaggio

90% Sangiovese – 8% Canaiolo – 2% Colorino

Acidità totale

5,90 g/l

Numero di bottiglie prodotte

62.883 da litri 0,750 – 2.530 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,40 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese: 19-20-24-25-26 Settembre 2018

Canaiolo: 30 Settembre 2018

Colorino: 25 Settembre 2018

pH

3,45

Periodo di Fermentazione

3 settimane

Zuccheri riduttori

0,32 g/l

Temperatura di fermentazione

28°C

Estratto secco totale

29,00 g/l

Maturazione

11 mesi in vasche di cemento vetrificato
e in tini di rovere di Allier da 54 a 56 Hl.

Anidride solforosa libera

26 mg/l

Data imbottigliamento

Ultima settimana di Agosto 2019

Anidride solforosa totale

60 mg/l

CERTIFICATO BIOLOGICO



Rocca di Montegrossi

Località San Marcellino Monti in Chianti, snc – 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia – Tel. 0577 747977 - Cel. 327 7315535 – www.roccadimontegrossi.it