



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

**Annata**

2016

**Alcohol**

14,96 %

**Uvaggio**

75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon

**Acidità totale**

6,00 g/l

**Numero di bottiglie Prodotte**

8.985 da litri 0,75 - 216 da litri 1,50 - 40 da litri 3,00

**Acidità volatile netta**

0,72 g/l

**Data Vendemmia**

Merlot: 26-27-28 Settembre

Cabernet Sauvignon: 11 Ottobre

**pH**

3,45

**Periodo di Fermentazione**

Merlot: 23 giorni e 8 giorni di macerazione

Cabernet: 30 giorni e 18 giorni di macerazione

**Zuccheri riduttori**

1,20 g/l

**Temperatura di fermentazione**

26°C

**Estratto secco totale**

33 g/l

**Maturazione**

24 mesi in barriques di Allier (66%) e tonneaux di rovere di Allier (34%):

12% di 1° passaggio, 21% di 2° passaggio,

33% di 3° passaggio e 34% di 4° passaggio.

**Anidride solforosa libera**

13 mg/l

**Anidride solforosa totale**

52 mg/l

**Data imbottigliamento**

11 Dicembre 2018

**Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda**

15 mesi

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