



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

**Annata**

2017

**Alcohol**

14,64 %

**Uvaggio**

82% Merlot - 18% Cabernet Sauvignon

**Acidità totale**

6,22 g/l

**Numero di bottiglie Prodotte**

8.173 da litri 0,75 - 216 da litri 1,50 - 30 da litri 3,00

**Acidità volatile netta**

0,64 g/l

**Data Vendemmia**

Merlot: 22-23 Settembre

Cabernet Sauvignon: 10 Ottobre

**pH**

3,31

**Periodo di Fermentazione**

Merlot: 10 giorni e 28 giorni di macerazione

Cabernet: 13 giorni

**Zuccheri riduttori**

0,29 g/l

**Temperatura di fermentazione**

26°C

**Estratto secco totale**

33,60 g/l

**Maturazione**

24 mesi in barriques di Allier (55%) e tonneaux di rovere di Allier (45%):

24% di 1° passaggio, 35% di 2° passaggio,

40% di 3° passaggio e 1% di 4° passaggio.

**Anidride solforosa libera**

27 mg/l

**Anidride solforosa totale**

72 mg/l

**Data imbottigliamento**

29 Gennaio 2020

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

24 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)