



ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

Annata

2015

Alcohol

14,85 %

Uvaggio

85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

5,70 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

14.409 da litri 0,75 - 206 da litri 1,50 - 35 da litri 3,00

Acidità volatile netta

0,63 g/l

Data Vendemmia

Merlot: 18-19 Settembre

Cabernet Sauvignon: 30 Settembre

pH

3,36

Periodo di Fermentazione

Merlot: 20 giorni e 12 giorni di macerazione

Cabernet: 21 giorni e 10 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

1,65 g/l

Temperatura di fermentazione

26°C

Estratto secco totale

32,20 g/l

Maturazione

24 mesi in barriques di Allier (70%) e tonneaux di rovere di Allier (30%):

26% di 1° passaggio, 18% di 2° passaggio,

18% di 3° passaggio e 38% di 4° passaggio.

Anidride solforosa libera

20 mg/l

Anidride solforosa totale

56 mg/l

Data imbottigliamento

13 Dicembre 2017

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

15 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