

ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Annata

2016

Uvaggio

92% Sangiovese – 8% Pugnitello

Numero di bottiglie Prodotte

16.772 da litri 0,75 – 250 da litri 1,5 – 49 da litri 3

Data Vendemmia

Sangiovese: 28-29-30 Settembre

Pugnitello: 5 Ottobre

Periodo di Fermentazione

Pugnitello: 18 giorni con 32 giorni di macerazione

Sangiovese: 19 giorni con 32 giorni di macerazione

Temperatura di fermentazione

26° C

Maturazione

25 mesi in barriques (55%) e tonneaux (45%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (20% in legno nuovo, 40% di 3 anni e 40% di 4 anni)

Data imbottigliamento

17 Dicembre 2018

CERTIFICATO BIOLOGICO

**Alcohol**

14,64%

Acidità totale

6,01 g/l

Acidità volatile netta

0,63 g/l

pH

3,30

Zuccheri riduttori

0,22 g/l

Estratto secco totale

32,33 g/l

Anidride solforosa libera

28 mg/l

Anidride solforosa totale

68 mg/l

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda prima della commercializzazione
minimo 24 mesi



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