



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

**Annata**

2018

**Alcohol**

13,98 %

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