



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata

2013

Alcohol

13,17 %

Uvaggio

88% Sangiovese – 8% Canaiolo – 4% Colorino

Acidità totale

5,50 g/l

Numero di bottiglie prodotte

39.500 da litri 0,750 – 6.800 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,44 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese dal 29/09/2013 al 03/10/2013

Canaiolo 27/09/2013

Colorino 28/09/2013

pH

3,12

Periodo di Fermentazione

3 settimane

Zuccheri riduttori

2,98 g/l

Temperatura di fermentazione

28°C

Estratto secco totale

30,40 g/l

Maturazione

15 mesi in tini di rovere di Allier da 54 a 56 Hl.

Anidride solforosa libera

21 mg/l

Data imbottigliamento

2 Febbraio 2015

Anidride solforosa totale

81 mg/l

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