



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata

2014

Alcohol

13,67 %

Uvaggio

91% Sangiovese – 5% Canaiolo – 4% Colorino

Acidità totale

5,40 g/l

Numero di bottiglie prodotte

46.000 da litri 0,750 – 1.400 da litri 0,375

Acidità volatile netta

0,44 g/l

Data Vendemmia

Sangiovese dal 23/09/2014 al 08/10/2014

Canaiolo 03/10/2014

Colorino 26/09/2014

pH

3,35

Periodo di Fermentazione

3 settimane

Zuccheri riduttori

1,53 g/l

Temperatura di fermentazione

28°C

Estratto secco totale

32,20 g/l

Maturazione

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

Anidride solforosa libera

22 mg/l

Data imbottigliamento

14 Marzo 2016

Anidride solforosa totale

80 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