



ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

Annata

2011

Alcohol

14,86 %

Uvaggio

65% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

6,17 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

5.596 da litri 0,750 - 300 da litri 1,5

Acidità volatile netta

0,52 g/l

Data Vendemmia

Merlot: 8-9 Settembre

Cabernet Sauvignon: 22 Settembre

pH

3,45

Periodo di Fermentazione

Merlot: 16 giorni

Cabernet: 22 giorni e 10 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

0,52 g/l

Temperatura di fermentazione

26° C

Estratto secco totale

34,99 g/l

Maturazione

28 mesi in barriques di rovere di Allier:

16% di 1° passaggio, 32% di 2° passaggio e

52% di 3° passaggio.

Anidride solforosa libera

19 mg/l

Anidride solforosa totale

82 mg/l

Data imbottigliamento

4 Marzo 2014

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

18 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