



ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

Annata

2012

Alcohol

14,53 %

Uvaggio

62% Merlot – 38% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

5,47 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

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

Acidità volatile netta

0,53 g/l

Data Vendemmia

Merlot: 9-11-12-13 Settembre
Cabernet Sauvignon: 10 Ottobre

pH

3,51

Periodo di Fermentazione

Merlot: 20 giorni e 10 giorni di macerazione
Cabernet: 22 giorni e 20 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

0,29 g/l

Temperatura di fermentazione

26° C

Estratto secco totale

34,10 g/l

Maturazione

28 mesi in barriques di Allier (75%) e tonneaux di rovere di Allier (25%):
20% di 1° passaggio, 20% di 2° passaggio,
40% di 3° passaggio e 20% di 4° passaggio.

Anidride solforosa libera

18 mg/l

Anidride solforosa totale

64 mg/l

Data imbottigliamento

27 Aprile 2015

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

