

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino  
Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione

**Annata**

2010

**Alcohol**

14,66%

**Uvaggio**

95% Sangiovese - 5% Pugnitello

**Acidità totale**

6,00 g/l

**Numero di bottiglie Prodotte**

12.142 da litri 0,750 - 302 Magnum da litri 1,5

**Acidità volatile netta**

0,58 g/l

**Data Vendemmia**

Sangiovese: 2, 3 e 9 Ottobre

Pugnitello: 10 Ottobre

**pH**

3,31

**Periodo di Fermentazione**

Pugnitello 18 giorni

Sangiovese 19 giorni con 3 settimane di macerazione

**Zuccheri riduttori**

3,21 g/l

**Temperatura di fermentazione**

26° C

**Estratto secco totale**

31,46 g/l

**Maturazione**

28 mesi in barriques (49%) e tonneaux (51%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (20% in legno nuovo, 10% di 2 anni e 70% di 3 anni)

**Anidride solforosa libera**

14 mg/l

**Anidride solforosa totale**

80 mg/l

**Data imbottigliamento**

19 Aprile 2013

**Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda prima della commercializzazione**

minimo 24 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](http://www.roccadimontegrossi.it)