

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino  
Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione

**Annata**

2011

**Alcohol**

14,89%

**Uvaggio**

93% Sangiovese - 7% Pugnitello

**Acidità totale**

5,43 g/l

**Numero di bottiglie Prodotte**

7.406 da litri 0,750 - 300 Magnum da litri 1,5

**Acidità volatile netta**

0,55 g/l

**Data Vendemmia**

Sangiovese: 26, 27 e 28 Settembre

Pugnitello: 29 Ottobre

**pH**

3,54

**Periodo di Fermentazione**

Pugnitello; 18 giorni con 20 giorni di macerazione

Sangiovese; 19 giorni con 20 giorni di macerazione

**Zuccheri riduttori**

2,73 g/l

**Temperatura di fermentazione**

26° C

**Estratto secco totale**

31,69 g/l

**Maturazione**

27 mesi in barriques (42%) e tonneaux (58%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (23% in legno nuovo, 7% di 2 anni e 70% di 3 anni)

**Anidride solforosa libera**

17 mg/l

**Anidride solforosa totale**

74 mg/l

**Data imbottigliamento**

26 Marzo 2014

**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)

