



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

**Annata**

2021

**Alcohol**

13,95 %

**Uvaggio**

92% Sangiovese – 6% Canaiolo – 2% Colorino

**Acidità totale**

6,85 g/l

**Numero di bottiglie prodotte**

62.133 da litri 0,750

**Acidità volatile netta**

0,41 g/l

**Data Vendemmia**

Sangiovese: 22-24-25-29-30 settembre e 1 ottobre

Canaiolo: 21 e 22 settembre

Colorino: 25 settembre

**pH**

3,15

**Periodo di Fermentazione**

10 giorni

**Zuccheri riduttori**

< 0,50 g/l

**Temperatura di fermentazione**

27°C

**Estratto secco totale**

30,70 g/l

**Maturazione**

11 mesi in vasche di cemento vetrificato  
e in tini di rovere di Allier da 54 a 56 Hl.

**Anidride solforosa libera**

21 mg/l

**Data imbottigliamento**

Ultima settimana di Agosto 2022

**Anidride solforosa totale**

64 mg/l

**CERTIFICATO BIOLOGICO**



**Rocca di Montegrossi**

Località San Marcellino Monti in Chianti, snc – 53013 Gaiole in Chianti, Siena, Italia – Tel. 0577 747977 - Cel. 327 7315535 – [www.roccadimontegrossi.it](http://www.roccadimontegrossi.it)