



# ROCCA DI MONTEGROSSI

Geremia IGT Toscana

**Annata**

2018

**Alcohol**

14,86 %

**Uvaggio**

80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

**Acidità totale**

6,18 g/l

**Numero di bottiglie Prodotte**

14564 da litri 0,75 - 220 da litri 1,50 - 35 da litri 3,00

**Acidità volatile netta**

0,54 g/l

**Data Vendemmia**

Merlot: 19-20-21 Settembre

Cabernet Sauvignon: 2-3 Ottobre

**pH**

3,40

**Periodo di Fermentazione**

Merlot: 13 giorni e 22 giorni di macerazione

Cabernet: 13 giorni e 12 giorni di macerazione

**Zuccheri riduttori**

0,11 g/l

**Temperatura di fermentazione**

26°C

**Estratto secco totale**

31,30 g/l

**Maturazione**

26 mesi in barriques di Allier (60%) e tonneaux di rovere di Allier (40%):

10% di 1° passaggio, 30% di 2° passaggio,

50% di 3° passaggio e 10% di 4° passaggio.

**Anidride solforosa libera**

13 mg/l

**Anidride solforosa totale**

39 mg/l

**Data imbottigliamento**

22 Aprile 2021

**Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda**

24 mesi

**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)