



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