

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino  
Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione

## Annata

2017

## Alcohol

14,57%

## Uvaggio

90% Sangiovese – 10% Pugnitello

## Acidità totale

6,46 g/l

## Numero di bottiglie Prodotte

11.119 da litri 0,75 – 252 da litri 1,5 – 35 da litri 3

## Acidità volatile netta

0,59 g/l

## Data Vendemmia

Sangiovese: 27 Settembre

Pugnitello: 2 Ottobre

## pH

3,23

## Periodo di Fermentazione

Pugnitello: 14 giorni

Sangiovese: 13 giorni con 35 giorni di macerazione

## Zuccheri riduttori

0,25 g/l

## Temperatura di fermentazione

26° C

## Estratto secco totale

33,29g/l

## Maturazione

25 mesi.

Barriques (47%); tonneaux (35%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier, e botte (18%) di rovere di Allier.

(18%% in legno nuovo, 7% di 3 anni e 75% di 4 anni)

## Anidride solforosa libera

25 mg/l

## Anidride solforosa totale

72 mg/l

## Data imbottigliamento

17 Dicembre 2019

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

minimo 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)