

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino  
Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione

## Annata

2018

## Alcohol

14,93%

## Uvaggio

90% Sangiovese – 10% Pugnello

## Acidità totale

6,78 g/l

## Numero di bottiglie Prodotte

15.420 da litri 0,75 – 250 da litri 1,5 – 35 da litri 3

## Acidità volatile netta

0,48 g/l

## Data Vendemmia

Sangiovese: 24 e 25 Settembre e 5 Ottobre

Pugnello: 4 Ottobre

## pH

3,30

## Periodo di Fermentazione

Pugnello: 10 giorni

Sangiovese: 8 giorni con 17 giorni di macerazione

## Zuccheri riduttori

0,36 g/l

## Temperatura di fermentazione

26° C

## Estratto secco totale

29,1g/l

## Maturazione

25 mesi.

Barriques (78%); tonneaux (22%) di

rovere di media tostatura di provenienza Allier.

(27% in legno nuovo, 27% di 3 anni e 46% di 4 anni)

## Anidride solforosa libera

14 mg/l

## Anidride solforosa totale

48 mg/l

## Data imbottigliamento

8 Giugno 2021

## 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)