

ROCCA DI MONTEGROSSI



Chianti Classico DOCG

Annata
2023

Alcohol
13,77 %

Uvaggio
92% Sangiovese – 4% Canaiolo – 4% Colorino

Acidità totale
5,74 g/l

Numero di bottiglie prodotte
53.066 da litri 0,750 – 4.662 da litri 0,375

Acidità volatile netta
0,33 g/l

Data Vendemmia
Sangiovese: 19-20-21-22-25-26-27-28-29 settembre
e 1 ottobre
Canaiolo: 19 e 20 settembre
Colorino: 21 e 22 settembre

pH
3,39

Periodo di Fermentazione
Da 10 a 13 giorni

Zuccheri riduttori
< 0,44 g/l

Temperatura di fermentazione
27°C

Estratto secco totale
30,70 g/l

Maturazione
10 mesi in vasche di cemento vetrificato
e 6 mesi in tini di rovere di Allier da 54 a 56 Hl.

Anidride solforosa libera
17 mg/l

Data imbottigliamento
14 Maggio 2025

Anidride solforosa totale
95 mg/l



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