



ROCCA DI MONTEGROSSI

Chianti Classico DOCG

Annata
2024

Alcohol
13,59 %

Uvaggio
92% Sangiovese – 2% Canaiolo – 6% Colorino

Acidità totale
5,73 g/l

Numero di bottiglie prodotte
50.666 da litri 0,750 – 2.330 da litri 0,375

Acidità volatile netta
0,44 g/l

Data Vendemmia
Sangiovese: 16-17-20-23 settembre
e 7-8 ottobre
Canaiolo: 23 e 24 settembre
Colorino: 24 settembre

pH
3,41

Periodo di Fermentazione
Da 10 a 13 giorni

Zuccheri riduttori
< 0,38 g/l

Temperatura di fermentazione
27°C

Estratto secco totale
30,90 g/l

Maturazione
12 mesi in vasche di cemento vetrificato (50 %)
e 12 mesi in tini di rovere di Allier da 54 a 56 HI (50%)

Anidride solforosa libera
18 mg/l

Data imbottigliamento
11 Maggio 2026

Anidride solforosa totale
78 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