

ROCCA DI MONTGROSSI



Geremia IGT Toscana

Annata

2019

Alcohol

14,76 %

Uvaggio

71% Merlot - 29% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

6,54 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

14565 da litri 0,75 - 220 da litri 1,50 - 35 da litri 3,00

Acidità volatile netta

0,58 g/l

Data Vendemmia

Merlot: 26-27-28 Settembre

Cabernet Sauvignon: 11 e 18 Ottobre

pH

3,35

Periodo di Fermentazione

Merlot: 19 giorni e 25 giorni di macerazione

Cabernet: 17 giorni e 25 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

0,26 g/l

Temperatura di fermentazione

26°C

Estratto secco totale

32,80 g/l

Maturazione

20 mesi in barriques di Allier (80%) e tonneaux di rovere di Allier (20%):

8% di 1° passaggio, 10% di 2° passaggio,

30% di 4° passaggio e 25% di 5° passaggio

e 27% in botti di rovere di Allier di 20HL.

Anidride solforosa libera

15 mg/l

Anidride solforosa totale

70 mg/l

Data imbottigliamento

30 Maggio 2022

Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda

minimo 30 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

