

ROCCA DI MONTGROSSI



Geremia IGT Toscana

Annata

2020

Alcohol

14,82 %

Uvaggio

70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon

Acidità totale

6,52 g/l

Numero di bottiglie Prodotte

15.348 da litri 0,75 - 230 da litri 1,50 - 36 da litri 3,00

Acidità volatile netta

0,70 g/l

Data Vendemmia

Merlot: 16-17-18 settembre

Cabernet Sauvignon: 9 e 10 ottobre

pH

3,30

Periodo di Fermentazione

Merlot: 14 giorni e 42 giorni di macerazione

Cabernet: 14 giorni e 11 giorni di macerazione

Zuccheri riduttori

0,13 g/l

Temperatura di fermentazione

26°C

Estratto secco totale

34,20 g/l

Maturazione

26 mesi in barriques di Allier (51%) e tonneaux di rovere di Allier (49%): 6% di 1° passaggio, 13% di 2° passaggio, 28% di 3° passaggio e 53% di 4° passaggio

Anidride solforosa libera

6 mg/l

Anidride solforosa totale

38 mg/l

Data imbottigliamento

13 giugno 2023

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

