

# ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino  
Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione

**Annata**  
2019

**Uvaggio**  
87% Sangiovese – 13% Pugnitello

**Numero di bottiglie Prodotte**  
17.201 da litri 0,75 – 350 da litri 1,5 – 35 da litri 3

**Data Vendemmia**  
Sangiovese: 24 e 25 Settembre e 9 Ottobre  
Pugnitello: 19 Ottobre

**Periodo di Fermentazione**  
Pugnitello: 10 giorni  
Sangiovese: 16 giorni e 24 giorni di macerazione

**Temperatura di fermentazione**  
26° C

**Maturazione**  
6 mesi in tini di rovere da 56 Hl.  
19 mesi in barriques (78%) e tonneaux (22%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (21% in legno nuovo, 35% di 3 anni e 44% di 4 anni).  
4 mesi in vasche di cemento.

**Data imbottigliamento**  
6 aprile 2022

**Alcohol**  
14,60%

**Acidità totale**  
6,35 g/l

**Acidità volatile netta**  
0,56 g/l

**pH**  
3,30

**Zuccheri riduttori**  
0,36 g/l

**Estratto secco totale**  
29,20 g/l

**Anidride solforosa libera**  
11 mg/l

**Anidride solforosa totale**  
38 mg/l

**Periodi di affinamento in bottiglia nelle cantine dell'azienda prima della commercializzazione**  
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](http://www.roccadimontegrossi.it)