

ROCCA DI MONTEGROSSI



Vigneto San Marcellino
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

Annata
2020

Uvaggio
88% Sangiovese – 12% Pugnitello

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

Data Vendemmia
Sangiovese: 1, 2, 6 e 7 ottobre
Pugnitello: 9 ottobre

Periodo di Fermentazione
Pugnitello: 12 giorni
Sangiovese: 19 giorni e 21 giorni di macerazione

Temperatura di fermentazione
26° C

Maturazione
7 mesi in tini di rovere da 56 Hl.
25 mesi in barriques (60%) e tonneaux (40%) di rovere di media tostatura di provenienza Allier (8% in legno nuovo, 45% di 3 anni e 47% di 4 anni).
3 mesi in vasche di cemento

Data imbottigliamento
5 luglio 2023

Alcohol
14,56

Acidità totale
6,56 g/l

Acidità volatile netta
0,60 g/l

pH
3,30

Zuccheri riduttori
0,36 g/l

Estratto secco totale
31,20 g/l

Anidride solforosa libera
7 mg/l

Anidride solforosa totale
39 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