

Monteficalle IGT Toscana 2009

Rebsorten	Merlot 33% Cabernet Sauvignon 33% Sangiovese 33%
Weinlese	Merlot: Am 26. September 2009 von Hand gelesen Sangiovese: Am 2. Oktober 2009 von Hand gelesen Cabernet Sauvignon: Am 2. Oktober 2009 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 14 Tage (Merlot), 15 Tage (Sangiovese.), 18 Tage (Cab. Sau.) in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	900 Flaschen
Abfülldatum	15. September 2012