

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 Einmischen 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