

Monteficalle IGT Toscana 2010

Rebsorten	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Sangiovese 20%
Weinlese	Merlot: Am 24. September 2010 von Hand gelesen Sangiovese: Am 1. Oktober 2010 von Hand gelesen Cabernet Sauvignon: Am 3. Oktober 2010 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 16 Tage (Merlot), 15 Tage (Sangiovese.), 15 Tage (Cab. Sau.) in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	900 Flaschen
Abfülldatum	9. September 2013