

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 Einmischen 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