Monteficalle IGT Toscana 2011

Rebsorten

Merlot 40%
Cabernet Sauvignon 40%
Sangiovese 20%

Weinlese

Merlot: Am 12. September 2011 von Hand gelesen
Sangiovese: Am 16. September 2011 von Hand gelesen
Cabernet Sauvignon: Am 18. September 2011 von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 22 Tage (Merlot), 24 Tage (Sangiovese.), 25 Tage (Cab. Sau.) in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz

Produktion

900 Flaschen

Abfülldatum

6. September 2014