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