

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