Monteficalle IGT Toscana 2012



Rebsorten	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Sangiovese 20%
Weinlese	Merlot: Am 21. September 2012 von Hand gelesen Sangiovese: Am 4. Oktober 2012 von Hand gelesen Cabernet Sauvignon: Am 4. Oktober 2012 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 17 Tage (Merlot), 20 Tage (Sangiovese.), 19 Tage (Cab. Sau.) in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	900 Flaschen
Abfülldatum	11. Juli 2015