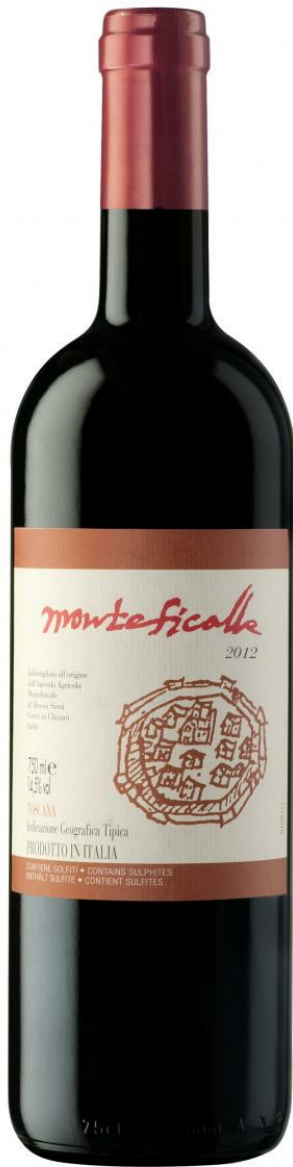


Monteficalle IGT Toscana 2012



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 Einmischen 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