

Monteficalle IGT Toscana 2013



Rebsorten

Merlot 40%
Cabernet Sauvignon 40%
Sangiovese 20%

Weinlese

Merlot: Am 22. September
2013 von Hand gelesen
Sangiovese: Am 5. Oktober
2013 von Hand gelesen
Cabernet Sauvignon: Am 7.
Oktober 2013 von Hand
gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmaischen für 19
Tage (Merlot), 20 Tage
(Sangiovese), 18 Tage (Cab.
Sau.) in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

900 Flaschen

Abfülldatum

25. Juni 2016