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