


# Monteficalle IGT Toscana 2014

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Merlot 50%<br>Cabernet Sauvignon 50% |
| **Weinlese** | Merlot: Am 20. September 2014 von Hand gelesen<br>Cabernet Sauvignon: Am 1. Oktober 2017 von Hand gelesen |
| **Vinifikation** | Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 18 Tage (Merlot), 16 Tage (Cab. Sau.) in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern |
| **Lagerung** | 24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz |
| **Produktion** | 900 Flaschen |
| **Abfülldatum** | 17. Juni 2017 |