

Monteficalle IGT Toscana 2016



Rebsorten

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 50%

Weinlese

Merlot: Am 7. September
2016 von Hand gelesen
Cabernet Sauvignon: Am
24. September 2016 von
Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmaischen für 22
Tage (Merlot), 20 Tage
(Cab. Sau.) in
Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

1200 Flaschen

Abfülldatum

13. April 2019