# Monteficalle IGT Toscana 2017




| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Merlot 50%<br>Cabernet Sauvignon 50% |
| **Weinlese** | Merlot: Am 31. August 2017 von Hand gelesen<br>Cabernet Sauvignon: Am 16. September 2017 von Hand gelesen |
| **Vinifikation** | Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 16 Tage (Merlot), 18 Tage (Cab. Sau.) in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern |
| **Lagerung** | 24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz |
| **Produktion** | 1200 Flaschen |
| **Abfülldatum** | 9. April 2020 |