

Monteficalle IGT Toscana 2010



Cepas

Merlot 40 %
Cabernet Sauvignon 40 %
Sangiovese 20 %

Vendimia

Merlot: cosecha a mano el
24 de septiembre de 2010
Sangiovese: cosecha a mano
el 1 de octubre de 2010
Cabernet Sauvignon:
cosecha a mano el 3 de
octubre de 2010

Vinificación

Fermentación alcohólica y
maceración durante 16 días
(Merlot), 15 días
(Sangiovese), 15 días (Cab.
Sau.), en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica
en barricas de acero.

Crianza

24 meses en pequeñas
barricas de madera usadas

Producción

900 botellas

Fecha de embotellado

9 de septiembre de 2013