

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