Monteficalle IGT Toscana 2011



Cepas	Merlot 40 % Cabernet Sauvignon 40 % Sangiovese 20 %
Vendimia	Merlot: cosecha a mano el 12 de septiembre de 2011 Sangiovese: cosecha a mano el 16 de septiembre de 2011 Cabernet Sauvignon: cosecha a mano el 18 de septiembre de 2011
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 22 días (Merlot), 24 días (Sangiovese), 25 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	6 de septiembre de 2014