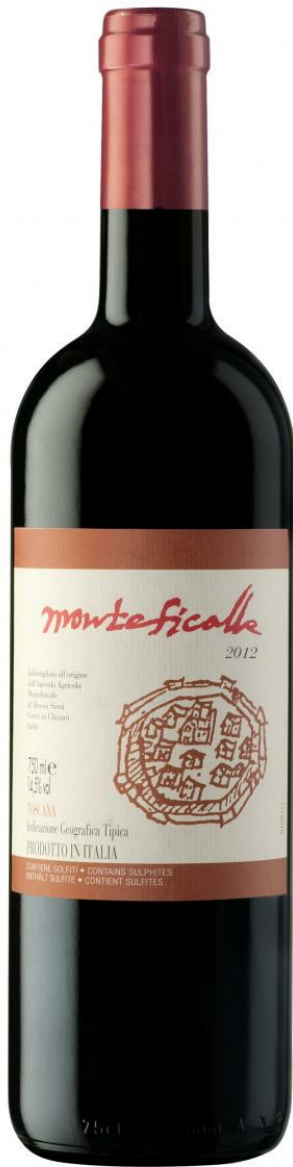


Monteficalle IGT Toscana 2012



Cepas

Merlot 40 %
Cabernet Sauvignon 40 %
Sangiovese 20 %

Vendimia

Merlot: cosecha a mano el 21 de septiembre de 2012
Sangiovese: cosecha a mano el 4 de octubre de 2012
Cabernet Sauvignon: cosecha a mano el 4 de octubre de 2012

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 17 días (Merlot), 20 días (Sangiovese), 19 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

11 de julio de 2015