

Monteficalle IGT Toscana 2013



Cepas

Merlot 40 %
Cabernet Sauvignon 40 %
Sangiovese 20 %

Vendimia

Merlot: cosecha a mano el 22 de septiembre de 2013
Sangiovese: cosecha a mano el 5 de octubre de 2013
Cabernet Sauvignon: cosecha a mano el 7 de octubre de 2013

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 19 días (Merlot), 20 días (Sangiovese), 18 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

25 de junio de 2016