Monteficalle IGT Toscana 2009

Cépages	Merlot 33% Cabernet Sauvignon 33% Sangiovese 33%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 26 septembre 2009 Sangiovese: récolté à la main le 2 octobre 2009 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 2 octobre 2009
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 14 jours (Merlot), 15 jours (Sangiovese), 18 jours (Cab. Sau.), dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	24 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	900 bouteilles
Date de la mise en bouteille	15 septembre 2012