

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