

# Monteficalle IGT Toscana 2010



## Cépages

Merlot 40%  
Cabernet Sauvignon 40%  
Sangiovese 20%

## Vendange

Merlot: récolté à la main  
le 24 septembre 2010  
Sangiovese: récolté à la  
main le 1 octobre 2010  
Cabernet Sauvignon:  
récolté à la main le 3  
octobre 2010

## Fermentation

Fermentation alcoolique  
et macération pendant 16  
jours (Merlot), 15  
jours (Sangiovese), 15  
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

9 septembre 2013