

Monteficelle 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