Monteficalle IGT Toscana 2011



Cépages	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Sangiovese 20%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 12 septembre 2011 Sangiovese: récolté à la main le 16 septembre 2011 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 18 septembre 2011
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 22 jours (Merlot), 24 jours (Sangiovese), 25 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	6 septembre 2014