

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