Monteficalle IGT Toscana 2012



Cépages	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Sangiovese 20%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 21 septembre 2012 Sangiovese: récolté à la main le 4 octobre 2012 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 4 octobre 2012
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 17 jours (Merlot), 20 jours (Sangiovese), 19 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	11 julliet 2015