

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 juillet 2015