

Monteficalle IGT Toscana 2013



Cépages

Merlot 40%
Cabernet Sauvignon 40%
Sangiovese 20%

Vendange

Merlot: récolté à la main le 22 septembre 2013
Sangiovese: récolté à la main le 5 octobre 2013
Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 7 octobre 2013

Fermentation

Fermentation alcoolique et macération pendant 19 jours (Merlot), 20 jours (Sangiovese), 18 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

25 juin 2016