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