

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