

Monteficalle IGT Toscana 2014



Cépages

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 50%

Vendange

Merlot: récolté à la main
le 20 septembre 2014
Cabernet Sauvignon:
récolté à la main le 1
octobre 2014

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 18
jours (Merlot), 16 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

17 juin 2017