

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