Monteficalle IGT Toscana 2015



Cépages	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 18 septembre 2015 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 30 septembre 2015
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 20 jours (Merlot), 19 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	1200 bouteilles
Date de la mise en bouteille	3 avril 2018