

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