

Monteficalle IGT Toscana 2016



Cépages

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 50%

Vendange

Merlot: récolté à la main
le 7 septembre 2016
Cabernet Sauvignon:
récolté à la main le 24
septembre 2016

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 22
jours (Merlot), 20 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

13 avril 2019