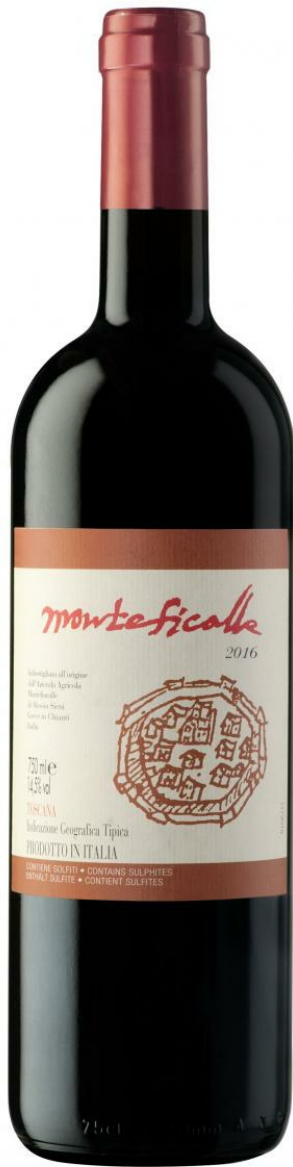


# Monteficalle IGT Toscana 2016



## 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