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