

# Monteficalle IGT Toscana 2017



## Cépages

Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon 50%

## Vendange

Merlot: récolté à la main le 31 août 2017  
Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 16 septembre 2017

## Fermentation

Fermentation alcoolique et macération pendant 16 jours (Merlot), 18 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

9 avril 2020