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