Monteficalle IGT Toscana 2018



Cépages	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 18 septembre 2018 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 28 septembre 2018
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 17 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 mars 2021