Monteficalle IGT Toscana 2019



Cépages	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 19 septembre 2019 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 30 septembre 2019
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 19 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	1500 bouteilles
Date de la mise en bouteille	19 mars 2022