Monteficalle IGT Toscana 2021



Cépages	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%
Vendange	Merlot: récolté à la main le 22 septembre 2021 Cabernet Sauvignon: récolté à la main le 30 septembre 2021
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 18 jours (Merlot), 21 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	1800 bouteilles
Date de la mise en bouteille	30 mars 2024