

Monteficalle IGT Toscana 2022



Cépages

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 50%

Vendange

Merlot: récolté à la main
le 12 septembre 2022
Cabernet Sauvignon:
récolté à la main le 21
septembre 2022

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 16
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

1800 bouteilles

Date de la mise en bouteille

30 mars 2025