

# Monteficalle IGT Toscana 2009



## Uvaggio

Merlot 33%  
Cabernet Sauvignon  
33%  
Sangiovese 33%

## Vendemmia

Merlot: raccolto a  
mano il 6 Settembre  
2009  
Sangiovese: raccolto a  
mano il 2 Ottobre 2009  
Cabernet  
Sauvignon: raccolto  
a mano il 2 Ottobre  
2009

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 14  
giorni (Merlot), 15  
giorni (Sangiovese) e  
18 giorni (Cab. Sau.)  
in tini di cemento.  
Malolattica in  
acciaio.

## Affinamento

24 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

900 bottiglie

## Imbottigliamento

15 Settembre 2012