

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