

Monteficalle IGT Toscana 2010

Uvaggio	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Sangiovese 20%
Vendemmia	Merlot: raccolto a mano il 24 Settembre 2010 Sangiovese: raccolto a mano il 1 Ottobre 2010 Cabernet Sauvignon: raccolto a mano il 3 Ottobre 2010
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 16 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	14 Settembre 2013