

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