

# Monteficalle IGT Toscana 2011



## Uvaggio

Merlot 40%  
Cabernet Sauvignon  
40%  
Sangiovese 20%

## Vendemmia

Merlot: raccolto a  
mano il 12  
Settembre 2011  
Sangiovese: raccolto a  
mano il 16 Settembre 2011  
Cabernet  
Sauvignon: raccolto  
a mano il 18  
Settembre 2011

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 22  
giorni (Merlot), 24  
giorni (Sangiovese) e  
25giorni (Cab. Sau.)  
in tini di cemento.  
Malolattica in  
acciaio.

## Affinamento

24 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

900 bottiglie

## Imbottigliamento

6 Settembre 2014