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