

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