

Monteficalle IGT Toscana 2012



Uvaggio

Merlot 40%
Cabernet Sauvignon
40%
Sangiovese 20%

Vendemmia

Merlot: raccolto a
mano il 21
Settembre 2012
Sangiovese: raccolto a
mano il 4 Ottobre 2012
Cabernet
Sauvignon: raccolto
a mano il 4 Ottobre
2012

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 17
giorni (Merlot), 20
giorni (Sangiovese) e
19 giorni (Cab. Sau.)
in tini di cemento.
Malolattica in
acciaio.

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

900 bottiglie

Imbottigliamento

11 Giugno 2015