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