

Monteficalle IGT Toscana 2013



Uvaggio

Merlot 40%
Cabernet Sauvignon
40%
Sangiovese 20%

Vendemmia

Merlot: raccolto a
mano il 22
Settembre 2013
Sangiovese: raccolto a
mano il 5 Ottobre 2013
Cabernet
Sauvignon: raccolto
a mano il 7 Ottobre
2013

Vinificazione

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

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

900 bottiglie

Imbottigliamento

25 Giugno 2016