

Monteficalle IGT Toscana 2014



Uvaggio

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon
50%

Vendemmia

Merlot: raccolto a
mano il 20
Settembre 2014
Cabernet Sauvignon:
raccolto a mano il 1 Ottobre
2014

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 18
giorni (Merlot) e 16
giorni (Cab. Sau.) in
tini di cemento.
Malolattica in
acciaio.

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

900 bottiglie

Imbottigliamento

17 Giugno 2017