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