

# 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