Monteficalle IGT Toscana 2015



Uvaggio	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%
Vendemmia	Merlot: raccolto a mano il 18 Settembre 2015 Cabernet Sauvignon: raccolto a mano il 30 Settembre 2015
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 20 giorni (Merlot) e 19 giorni (Cab. Sau.) in tini di cemento. Malolattica in acciaio.
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	1200 bottiglie
Imbottigliamento	3 Aprile 2018