

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