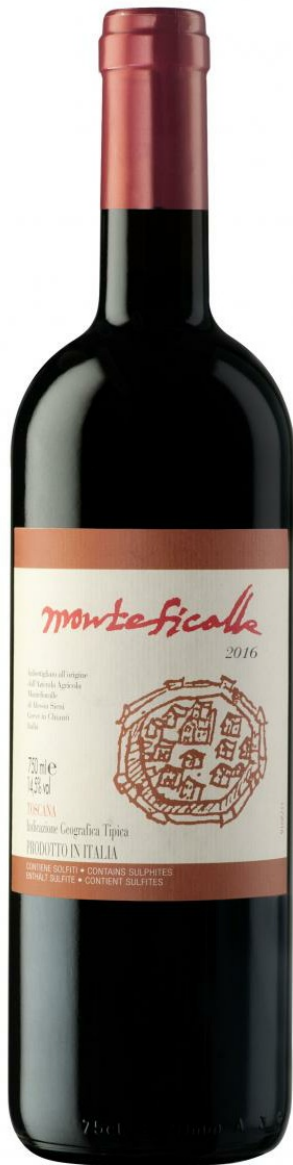


# Monteficalle IGT Toscana 2016



## Uvaggio

Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon  
50%

## Vendemmia

Merlot: raccolto a  
mano il 7 Settembre  
2016  
Cabernet Sauvignon:  
raccolto a mano il 24  
Settembre 2016

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 22  
giorni (Merlot) e 20  
giorni (Cab. Sau.) in  
tini di cemento.  
Malolattica in  
acciaio.

## Affinamento

24 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

1200 bottiglie

## Imbottigliamento

13 Aprile 2019