

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