

Monteficalle IGT Toscana 2017



Uvaggio

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon
50%

Vendemmia

Merlot: raccolto a
mano il 31 Agosto
2017
Cabernet
Sauvignon: raccolto
a mano il 16
Settembre 2017

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 16
giorni (Merlot), 18
giorni (Cab. Sau.) in
tini di cemento.
Malolattica in
acciaio.

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

1200 bottiglie

Imbottigliamento

9 Aprile 2020