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