Monteficalle IGT Toscana 2018



Uvaggio	Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%
Vendemmia	Merlot: raccolto a mano il 18 Settembre 2018 Cabernet Sauvignon: raccolto a mano il 28 Settembre 2018
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 17 giorni (Merlot), 20 giorni (Cab. Sau.) in tini di cemento. Malolattica in acciaio.
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	1200 bottiglie
Imbottigliamento	13 Marzo 2021