

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