

# 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