

# Monteficalle IGT Toscana 2019



## Uvaggio

Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon  
50%

## Vendemmia

Merlot: raccolto a  
mano il 19  
Settembre 2019  
Cabernet  
Sauvignon: raccolto  
a mano il 30  
Settembre 2019

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 19  
giorni (Merlot), 20  
giorni (Cab. Sau.) in  
tini di cemento.  
Malolattica in  
acciaio.

## Affinamento

24 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

1500 bottiglie

## Imbottigliamento

19 Marzo 2022