

# Monteficalle IGT Toscana 2021



## Uvaggio

Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon  
50%

## Vendemmia

Merlot: raccolto a  
mano il 22  
Settembre 2021  
Cabernet  
Sauvignon: raccolto  
a mano il 30  
Settembre 2021

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 18  
giorni (Merlot), 21  
giorni (Cab. Sau.) in  
tini di cemento.  
Malolattica in  
acciaio.

## Affinamento

24 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

1800 bottiglie

## Imbottigliamento

30 Marzo 2024