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