



TENUTA DEGLI DEI



Chianti Classico DOCG “FORCOLE”

Tenuta Degli Dei

Dal nome del vigneto di produzione, un vino fresco e vivace, un tributo alla tradizione del nostro territorio, ottenuto da sole uve Sangiovese.

Denominazione: **Chianti Classico DOCG**

Area: **Panzano in Chianti**

Viticoltura: **Biologico**

Terreno: **Sciolto, medio impasto, ricco di Galestro**

Esposizione: **Sud**

Altitudine: **400 metri slm**

Vitigno: **Sangiovese 100%**

Densità: **6.500 viti per ettaro**

Forma di allevamento: **Cordone speronato**

Vinificazione: **Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche tronco coniche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno tre settimane. Fermentazione malolattica in barriques.**

Maturazione: **In tonneaux per 10 mesi e vasche in cemento per 4 mesi**

Produzione media in bottiglie: **20.000**

Società Agricola Degli Dei Srl

Via di San Leolino 56 - Località San Leolino - 50022 Panzano, Greve in Chianti - FI
t. +39 055 852593 - info@deglidei.it - www.deglidei.it