



TENUTA DEGLI DEI



## IGT “CAVALLI”

*Tenuta Degli Dei*

La selezione di punta dell'azienda, un blend di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc. Un Vino elegante, intenso e dalla grande struttura che contribuisce al suo invecchiamento nel tempo.

Denominazione: **Colli Toscana Centrale IGT**

Area: **Panzano in Chianti**

Viticoltura: **Biologico**

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

Esposizione: **Sud**

Altitudine: **400 metri slm**

Vitigno: **Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 35%, Cabernet Franc 15%**

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: **Barriques / tonneaux 18 mesi**

Produzione media in bottiglie: **25.000**

**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