



TENUTA DEGLI DEI

IGT “LE REDINI”

Tenuta Degli Dei

Un vino piacevole, fresco e fruttato, dedicato agli amanti del Merlot e delle sue note raffinate, qui rese inconfondibili dalla “Conca d’ Oro” di Panzano in Chianti.

Denominazione: **Colli Toscana Centrale IGT**

Viticoltura: **Biologico**

Area: **Panzano in Chianti, Firenze**

Terreno Panzano in Chianti: **Sciolto, medio impasto, ricco di Galestro**

Terreno Firenze: **Sciolto, medio impasto con leggera prevalenza argilla**

Altitudine Panzano in Chianti: **400 metri slm**

Altitudine Firenze: **100 metri slm**

Esposizione: **Sud**

Vitigno: **Merlot 90%, Alicante 10%**

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 14 mesi**

Produzione media in bottiglie: **35.000**

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