



Vitae Guida vini

Tenuta degli Dei

Via San Leonino, 56 - Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 852593 Fax 055 8560954
info@deglidei.com
www.deglidei.it

Anno di fondazione: 1989 **Proprietà:** Tommaso e Roberto Cavalli
Conduzione enologica: Carlo Ferrini **Conduzione agronomica:** Gioia Cresti
Bottiglie prodotte: 65.000 **Ettari vitati:** 11
Vendita diretta: No **Visite in azienda:** No **Viticultura:** Biodinamica

Tenuta degli Dei è situata in località Panzano, nel comune di Greve in Chianti, nella rinomata "Conca d'Oro", ed è di proprietà della famiglia Cavalli da oltre trent'anni. Roberto Cavalli l'ha acquistata infatti negli anni Settanta, ma dal 1989 chi la vive quotidianamente è il figlio Tommaso, che l'ha trasformata in una solida realtà produttiva, alla ricerca dell'eccellenza nelle sue grandi passioni: l'allevamento di trotter da competizione e, dal 2000, la produzione di vino.

· CAVALLI TENUTA DEGLI DEI 2011

ttt

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 60%, Petit Verdot 25%, Cabernet Franc 15% - **Alc.** 14% - **€** 38 - **Bt.** 22.000
Rubino intenso e concentrato. Sprigiona toni di mirtillo, mora di gelso, peonia, peperone rosso, felce, liquirizia, tabacco scuro, cuoio e cannella. Sorso solido e pieno, tannino ben maturo e piena concentrazione. Lungo finale con corrispondenza gusto-olfattiva. Sosta in barrique e tonneau per 18 mesi, poi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Maiolino porchettato.

· LE REDINI 2012

ttt

Rosso Igt - Merlot 90%, Alicante 10% - **Alc.** 13,5% - **€** 14 - **Bt.** 39.000
Rubino luminoso. I profumi suggeriscono frutti di bosco in confettura, giuggiole, manto floreale di iris e lavanda, note di china, humus e toni torrefatti di caffè in un ensemble speziato. Assaggio strutturato, caldo, con trama tannica importante, finale di confema di fondo di caffè. In barrique e tonneau per 12 mesi. Capretto al forno alle erbe aromatiche.

· CHIANTI CLASSICO 2012

ttt

Rosso Docg - Sangiovese 100% - **Alc.** 13% - **€** 12 - **Bt.** 7.000
Rosso rubino tenue. Naso invitante di piccoli frutti rossi, arancia rossa, ciliegia marasca, violetta selvatica, erbe aromatiche, timo, tabacco e cuoio. Caldo e vibrante all'assaggio, denota potenza ed eleganza, con una scia fresca e sapida e un tannino fruttato. Sosta in tonneau di 2° e 3° passaggio per 10 mesi. Tagliata al rosmarino.