



# CAVALLI

TENUTA  
DEGLI DEI

## SCHEDA ANNATA 2006

Il 2006 sarà sicuramente una vendemmia di riferimento per le grandi annate del futuro. Le condizioni meteorologiche si sono mantenute pressoché perfette durante tutto l'anno, agevolando una regolare evoluzione delle fasi fenologiche e dando modo alle piante di svilupparsi in maniera proporzionata e senza particolari squilibri vegetativi.

La buona piovosità dei primi quattro mesi dell'anno, proseguita nei giorni di luglio, ha contribuito alla produzione di ottimi quantitativi di uva. I grappoli hanno anche raggiunto un eccellente livello di maturazione grazie ad una tarda primavera molto mite, seguita dal caldo intenso di luglio e dalle temperature costanti di agosto. Lo splendido mese di Settembre, infine, con medie superiori al periodo di 21,15°C, ha favorito le grandi concentrazioni di antociani e polifenoli a garanzia di un prodotto di notevole qualità.

La complessità aromatica e la pregevole struttura del 2006 danno vita ad un vino unico, di grande eleganza e carattere, e con ottime prospettive di invecchiamento.

### EPOCHE DI VENDEMMIA

Per quanto riguarda le varietà provenienti dal vigneto di Firenze la vendemmia ha avuto inizio nei primi giorni di Settembre e si è protratta fino al 20.

La raccolta delle uve di Panzano è invece cominciata dopo la metà di Settembre e si è conclusa la prima settimana di Ottobre.

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>Produzione</b>          | 23.880 BOTTIGLIE  |
| <b>Uscita</b>              | MARZO/APRILE 2009 |
| <b>Grado Alcolometrico</b> | 13,5%             |
| <b>Acidità Totale</b>      | 5,9 g/l           |
| <b>Ph</b>                  | 3,5               |
| <b>Estratto secco</b>      | 31,52 g/l         |
| <b>Polifenoli Tot.</b>     | 3.047 mg/l        |