



# CAVALLI

TENUTA  
DEGLI DEI

## SCHEDA TECNICA

<b>Denominazione</b>	Toscana Igt
<b>Vigneti</b>	Panzano in Chianti Firenze
<b>Terreno Panzano in Chianti</b>	sciolto, medio impasto, ricco di Galestro
<b>Terreno Firenze</b>	sciolto, medio impasto con leggera prevalenza di argilla sud
<b>Esposizione vigneti</b>	sud
<b>Altitudine Panzano in Chianti</b>	350/400 metri slm
<b>Altitudine Firenze</b>	50/100 metri slm
<b>Uvaggio</b>	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Petit Verdot
<b>Densità d'impianto</b>	6700 ceppi/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	cordone speronato
<b>Resa</b>	50 ql/ha
<b>Fermentazione alcolica</b>	8/10 giorni
<b>Durata macerazione</b>	10/14 giorni
<b>Fermentazione malolattica</b>	in barriques/tonneaux
<b>Maturazione in barriques/tonneaux</b>	18 mesi
<b>Affinamento in bottiglia</b>	12 mesi