



CAVALLI

TENUTA
DEGLI DEI

SCHEDA TECNICA

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