



TENUTA LENZINI

Gragnano (LU)

Gragnano. Colline lucchesi. Un anfiteatro naturale, un luogo senza tempo, una terra sabbiosa che parla francese; è qui che Michele e Benedetta producono i loro vini. La biodinamica è la loro filosofia, il loro diario di bordo. Detta le loro azioni, il loro agire durante le stagioni. Fiori, frutti, luce, radici: elementi primari in tutti i loro vini.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

14

Non in vendita a:

PO / PT / AR

LU / MS / SP



"VERMIGNON"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Vermentino, Sauvignon Blanc
Vinificazione e affinamento
Macerazione in pressa per 24 ore. Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio. Batonnage fino a marzo.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"CASA E CHIESA" MERLOT
COLLINE LUCCHESI DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Merlot
Vinificazione e affinamento
Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio e cemento per due anni senza controllo di temperatura.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (diam)



"LA SIRAH"
SYRAH TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Syrah
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in botte. Affinamento in tonneau per 24 mesi.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"POGGIO DÈ PAOLI"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Cabernet Sauvignon
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in acciaio, malolattica in botte grande. Affinamento legni e cemento.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"LENZINI FRANCO"
CABERNET FRANC
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Cabernet Franc
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio e gres.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"BUSCÈ"
ALICANTE TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Alicante Bouschet
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in mastelle, malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio.
Produzione
1.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"B-SIDE" TOSCANA
ROSATO IGT

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Merlot
Vinificazione e affinamento
Macerazione in pressa per 40 minuti. Vinificazione acciaio. Affinamento in acciaio. Batonnage fino a marzo.
Produzione
2.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"DOLCEMENTE LENZINI"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Dolce Rosso
Uve col quale è fatto
Merlot
Vinificazione e affinamento
Surmaturazione su pianta. Vinificazione in rosso, blocco fermentativo per gli zuccheri eccessivi. In tonneau per 10 anni senza colmature e con flor.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
500 ml
Tappo
Sughero



"VERMOON"

Descrizione
Vermoon: il vermouth della luna piena. Casa e Chiesa 2017, ultimo raccolto, un alcol svolto dopo la fermentazione di 16,4 e 2 anni in botte grande. E di fare un grande vermouth. Importante vinosità e balsamicità, 16 spezie in infusione (molte di queste raccolte a luna piena): da qui il nome vermoon.