

Tenuta Lenzini



ETTARI VITATI
14

METODO DI COLTIVAZIONE
BIODINAMICO

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

NON IN VENDITA A:
PO / PT / AR / LU
PI / LI / MS / SP

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“Gragnano. Colline lucchesi.
Un anfiteatro naturale, un
luogo senza tempo, una terra
sabbiosa che parla francese.”



TENUTA LENZINI

TENUTA LENZINI





“UN'ESTATE AL MARE” VERMENTINO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Macerazione in pressa del vermentino delle vigne giovani per 8 ore. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio. Affinamento per alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnage.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“VERMIGNON” VERMENTINO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

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)



“I SAUVIGNONS” TOSCANA IGT SAUVIGNON

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sauvignon Blanc

Vinificazione e affinamento

Macerazione in anfora di gres per 48 ore; fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio. Affinamento di 1 anno in anfore di grès.

Produzione

500 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.

