



## 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 e' 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 e' 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 e' 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 DE' PAOLI"**  
TOSCANA ROSSO  
IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale e' 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 e' 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



**"BUSCE''**  
ALICANTE TOSCANA  
IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale e' 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 e' 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 e' 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.