



B-SIDE

Denominazione: Toscana IGT Rosato

Zona di produzione: Gragnano

Altitudine: 90 metri slm

Suoli: Argillosi e sabbiosi

Esposizione: Sud-ovest

Varietà: Merlot

Vinificazione: Macerazione in pressa per 40 minuti con estrazione del mosto fiore; si tolgono le fecce grosse e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini di acciaio.

Affinamento: Alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini con frequenti bâtonnage.

Denomination: Toscana IGT Rosato

Production area: Gragnano

Altitude: 90 meters above sea level

Soils: Clayey and sandy

Exposure: South-west

Variety: Merlot

Vinification: Maceration in press for 40 minutes with extraction of the must; the large lees are removed and alcoholic fermentation is done with indigenous yeasts in steel vats.

Aging: A few months in steel on the fine lees with frequent bâtonnage.

TENUTA LENZINI