



## **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