



POGGIO DE' PAOLI

Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: Gragnano

Altitudine: 90 metri slm

Suoli: Argillosi con argilla rossa ricca di ferro

Varietà: Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in mastelle da 1000 chili e follature manuali giornaliere; fermentazione malolattica in tini di legno.

Affinamento: 24 mesi in botti grandi, in tonneaux e in vasche di cemento.

Denomination: Toscana IGT

Production area: Gragnano

Altitude: 90 meters above sea level

Soils: Clayey with red clay rich in iron

Variety: Cabernet Sauvignon

Vinification: Alcoholic fermentation with indigenous yeasts in 1000 kg tubs and daily manual punching; malolactic fermentation in wooden vats.

Aging: 24 months in large barrels, in tonneaux and in concrete tanks.

TENUTA LENZINI