



VERMIGNON

Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: Gragnano

Altitudine: 90 metri slm

Suoli: Sabbiosi ricchi di silice

Varietà: Vermentino 80%, Sauvignon 20%

Vinificazione: Macerazione in pressa per 24 ore con estrazione del mosto fiore; sauvignon con i raspi, vermentino senza raspi. 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*

***Production area:** Gragnano*

***Altitude:** 90 meters above sea level*

***Soils:** Sandy rich in silica*

***Exposure:** South-west*

***Variety:** Vermentino 80%, Sauvignon 20%*

***Vinification:** Maceration in press for 24 hours with extraction of the must; sauvignon with stalks, vermentino without stalks. 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