



VERMIGNON

Denominazione: Toscana IGT Vermentino

Zona di produzione: Gragnano

Altitudine: 90 metri slm

Suoli: Sabbiosi ricchi di silice

Varietà: Vermentino 100%

Vinificazione: Macerazione in pressa per 24 ore 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 Vermentino

Production area: Gragnano

Altitude: 90 meters above sea level

Soils: Sandy rich in silica

Exposure: South-west

Variety: Vermentino 100%

Vinification: Maceration in press for 24 hours with extraction of the flower must. The coarse lees are removed and alcoholic fermentation with indigenous yeasts in steel vats.

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

TENUTA LENZINI