

Toscana. Lucca. Gragnano: un anfiteatro naturale con microclimi, matrici di suolo ed esposizioni diverse. Dal 2008 Benedetta e Michele si prendono cura di 14 ettari di vigna, e non solo, seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica: dove l'argilla è protagonista si coltiva Merlot, sul terreno più sabbioso ci sono il Syrah, l'Alicante bouschet e i due vitigni bianchi, Vermentino e Sauvignon Blanc. Altri due appezzamenti completano l'azienda e sono gli impianti più vecchi, con il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc.

Colline Lucchesi

NUMERO BOTTIGLIE
60000BT/anno

ETTARI VITATI
13,5ha



TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Vermignon Toscana IGT

0,75l • 12.5° • Bianco

 80% Vermentino + 20% Sauvignon
 6 mesi Acciaio



Casa e Chiesa Merlot Colline Lucchesi DOC



0,75l • 14° • Rosso

 100% Merlot
 16 mesi Cemento



Poggio de' Paoli Toscana IGT

0,75l • 14° • Rosso

 100% Cabernet Sauvignon
 24 Botte Grande + . Tonneaux + .
Cemento



Lenzini Franco Toscana IGT

0,75l • 12.5°

 100% Cabernet Franc
 6 mesi Acciaio + . Grès



Buscè Alicante Toscana IGT

0,75l • 12°

 100% Alicante

 6 mesi Acciaio



Vermoon Vermouth Rosso

0,7l • 18°