



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**



**Toscana - Colline Lucchesi**



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**



**EBRIUS**



**H'AMA**



**LIBENTE**



**MALIE**



**LINCHETTO**



**OCCHI  
DI FATA**



**SOLEO**



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**EBRIUS**

DENOMINAZIONE : IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Sangiovese

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 150 m. s.l.m. – esposizione Sud/Ovest (Loc Cappella – Lucca) - Sistema di Allevamento Guyot -Densità di viti per ettaro 5000 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Da 3.000 a 5.000 bottiglie da 750 ml. a seconda dell'annata

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Vendemmia effettuata a mano con ulteriore selezione dei grappoli in cantina prima della diraspatura Pigiatura: Follature manuali e rimontaggi Fermentazione: Con lieviti indigeni in tini di acciaio Temperatura di fermentazione: 28/30° controllata Maturazione: 18 mesi in botti di rovere francese da 700/1000/2000

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

ALLA VISTA – Color Rosso Rubino intenso

AL NASO – Profumo di frutti di bosco, amarena, viola, buccia di arancia, speziato

AL PALATO – Al palato caldo, morbido, tannico, fresco

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo in abbinamento a carni rosse, selvaggina e stufati.

**GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO**

Vol - Temperatura di servizio: Ambiente

**ADDITIVI/ALLERGENI**

Contiene Solfiti



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**EBRIUS**

DENOMINATION: IGT Tuscany Red

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Sangiovese

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 150 m. a.s.l. – South/West exposure (Loc Cappella – Lucca) - Guyot Training System - Density of vines per hectare 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: From 3,000 to 5,000 bottles of 750 ml. depending on the vintage

**VINIFICATION AND AGING**

Harvest carried out by hand with further selection of the bunches in the cellar before destemming Pressing: Manual punching down and pumping over Fermentation: With indigenous yeasts in steel vats Fermentation temperature: 28/30 ° controlled Maturation: 18 months in French oak barrels from 700/1000/2000

**TASTING NOTES**

COLOR – Intense ruby red color

NOSE – Aroma of wild berries, black cherry, violet, orange peel, spicy

PALATE – Warm, soft, tannic, fresh palate

**FOOD PAIRINGS**

Excellent in combination with red meats, game and stews.

**ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD**

Serving temperature: Ambient

**ADDITIVES/ALLERGENS**

Contains sulfites



  
Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**H'AMA**

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Bianco

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Trebbiano

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 150 m. s.l.m. – esposizione Sud/Ovest (Loc Cappella – Lucca) - Sistema di Allevamento Guyot - Densità di viti per ettaro 5000 – 6500 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Da 1.000 a 1.500 bottiglie da 750 ml. a seconda dell'annata

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia effettuata a mano con ulteriore selezione dei grappoli in vigna prima della diraspatura - Pigiatura: Follature manuali e rimontaggi - Fermentazione: Con lieviti indigeni in tini d'acciaio - Temperatura di fermentazione: 16/18° controllata - Maturazione: 12 mesi in Tini di acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore giallo paglierino, con riflessi d'orati

AL NASO – Profumo di erbe fresche ed aromatiche, frutta fresca a bacca bianca, minerale

AL PALATO – Al palato, morbido, fresco, sapido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto in abbinamento a pesce crudo, spaghetti vongole e bottarga, carni bianche.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: Freddo

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



  
Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**H'AMA**

DENOMINATION: IGT Tuscany White

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Trebbiano

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 150 m. a.s.l. – South/West exposure (Loc Cappella – Lucca) - Guyot Training System - Density of vines per hectare 5000 – 6500 plants

ANNUAL PRODUCTION: From 1,000 to 1,500 bottles of 750 ml. depending on the vintage

VINIFICATION AND AGING

Harvest carried out by hand with further selection of the bunches in the vineyard before destemming - Crushing: Manual punching down and pumping over - Fermentation: With indigenous yeasts in steel vats - Fermentation temperature: 16/18° controlled - Maturation: 12 months in steel vats

TASTING NOTES

COLOR – Straw yellow colour, with golden reflections

NOSE – Scent of fresh and aromatic herbs, fresh white berry fruit, mineral

PALATE – On the palate, soft, fresh, savory

FOOD PAIRINGS

Perfect in combination with raw fish, spaghetti with clams and bottarga, white meats.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Serving temperature: Cold

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**LIBENTE**

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Merlot

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 100 m. s.l.m. – Esposizione Sud/Ovest (Loc Cappella – Lucca) - Sistema di Allevamento Guyot - Densità di viti per ettaro 5000 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Da 4.000 a 8.000 bottiglie da 750 ml. a seconda dell'annata

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Vendemmia: Effettuata a mano con ulteriore selezione dei grappoli in cantina prima della diraspatura - Pigiatura: Follature manuali e rimontaggi  
Fermentazione: Con lieviti indigeni in tini di acciaio - Temperatura di fermentazione: 28/30° controllata - Maturazione: 12 mesi in botti di rovere francese da 500 Litri e Tini di acciaio e cemento.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

ALLA VISTA – Colore rosso rubino, riflesso violaceo  
AL NASO – Profumo di Frutti di Bosco, Prugna, Susina, Speziato  
AL PALATO – Al palato abbastanza morbido, abbastanza tannico, fresco

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Accompagna perfettamente antipasti, carni rosse e arrostiti.

**GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO**

Temperatura di servizio: Ambiente

**ADDITIVI/ALLERGENI**

Contiene Solfiti



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**LIBENTE**

DENOMINATION: IGT Tuscany Red

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Merlot

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 100 m. a.s.l. – South/West exposure (Loc Cappella – Lucca) - Guyot Training System - Density of vines per hectare 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: From 4,000 to 8,000 bottles of 750 ml. depending on the vintage

**VINIFICATION AND AGING**

Harvest: Carried out by hand with further selection of the bunches in the cellar before destemming - Crushing: Manual punching down and pumping over - Fermentation: With indigenous yeasts in steel vats - Fermentation temperature: 28/30° controlled - Maturation: 12 months in 500-liter French oak barrels and steel and cement vats.

**TASTING NOTES**

COLOR – Ruby red colour, violet reflections  
NOSE – Scent of Wild Berries, Plum, Plum, Spicy  
PALATE – On the palate quite soft, quite tannic, fresh

**FOOD PAIRINGS**

It is a perfect accompaniment to appetizers, red meats and roasts.

**ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD**

Serving temperature: Ambient

**ADDITIVES/ALLERGENS**

Contains sulfites



  
Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**MALIE**

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Bianco

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 60% Vermentino – 30% Chardonnay – 10% Grechetto

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 70-100 m. s.l.m. – esposizione Sud/Est-Sud/Ovest (Loc Cappella – Lucca) - Sistema di Allevamento Guyot - Densità di viti per ettaro 5000 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Da 3.000 a 6.000 bottiglie da 750 ml. a seconda dell'annata

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: Manuale - Pigiatura: Pressatura uve intere - Fermentazione: Con lieviti indigeni in tini di acciaio - Temperatura di fermentazione: 16/18° controllata - Maturazione: 6 mesi in Tini di acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore Giallo Paglierino

AL NASO – Profumo di fiori freschi, erbe aromatiche, agrumi

AL PALATO – Al palato fresco, sapido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo in abbinamento ad antipasti, primi e secondi di pesce.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol Da 13 % a 13,50% a seconda dell'annata -Temperatura di Servizio: Freddo

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



  
Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**  
**MALIE**

DENOMINATION: IGT Tuscany White

PRODUCTIO AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 60% Vermentino – 30% Chardonnay – 10% Grechetto

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 70-100 m. a.s.l. – South/East-South/West exposure (Loc Cappella – Lucca) - Guyot Training System - Density of vines per hectare 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: From 3,000 to 6,000 bottles of 750 ml. depending on the vintage

VINIFICATION AND AGING

Harvest: Manual - Crushing: Pressing whole grapes - Fermentation: With indigenous yeasts in steel vats - Fermentation temperature: 16/18° controlled - Maturation: 6 months in steel vats

TASTING NOTES

COLOR – Straw yellow color

NOSE – Scent of fresh flowers, aromatic herbs, citrus fruits

PALATE – Fresh, savory on the palate

FOOD PAIRINGS

Excellent in combination with appetizers, first and second courses of fish.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

vOL 13% to 13.50% depending on the vintage - Serving Temperature: Cold

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





Azienda Agricola  
VALLE DEL SOLE  
LINCHETTO

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 50% Sangiovese – 50% Uve tradizionali Lucchesi (moscato rosso-aleatico-ciliegiolo-colorino)

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 100 m. s.l.m. – esposizione Sud -Sud/Ovest (Loc Cappella – Lucca) - Sistema di Allevamento Guyot - Densità di viti per ettaro 5000 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Da 5.000 a 10.000 bottiglie da 750 ml. a seconda dell'annata

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: Manuale - Pigiatura: Follature manuali e rimontaggi - Fermentazione: Con lieviti indigeni in tini di acciaio - Temperatura di fermentazione: 24/26° controllata - Maturazione: Alcuni mesi in Tini di acciaio - Acidità totale: Da 5,00 a 5,50 g/lit a seconda dell'annata

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Color Rosso Rubino Acceso

AL NASO – Profumo di frutta fresca a buccia rossa, speziatura

AL PALATO – Al palato abbastanza morbido, abbastanza tannico, abbastanza fresco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto in abbinamento a portate della cucina toscana classica.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol Da 13,00 % a 13,50% a seconda dell'annata - Temperatura di servizio: Ambiente

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



Azienda Agricola  
VALLE DEL SOLE  
LINCHETTO

DENOMINATION: IGT Tuscany Red

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 50% Sangiovese – 50% Traditional Lucchesi grapes (Moscato Rosso-Aleatico-Ciliegiolo-Colorino)

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 100 m. a.s.l. – South-South/West exposure (Loc Cappella – Lucca) - Guyot Training System - Density of vines per hectare 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: From 5,000 to 10,000 bottles of 750 ml. depending on the vintage

VINIFICATION AND AGING

Harvest: Manual - Crushing: Manual punching down and pumping over - Fermentation: With indigenous yeasts in steel vats - Fermentation temperature: 24/26° controlled - Maturation: A few months in steel vats - Total acidity: From 5.00 to 5.50 g/lit depending on the vintage

TASTING NOTES

COLOR – bright ruby red color

NOSE – Scent of fresh fruit with red skin, spiciness

PALATE – On the palate quite soft, quite tannic, quite fresh

FOOD PAIRINGS

Perfect in combination with classic Tuscan dishes.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

vOL From 13.00 % to 13.50% depending on the vintage - Serving temperature: Ambient

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





Azienda Agricola  
VALLE DEL SOLE

## OCCHI DI FATA

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosato

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Sangiovese

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 70-100 m. s.l.m.; esposizione Sud/Ovest  
Sistema di allevamento: Guyot - Densità di viti per ettaro: 5000 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Produzione annuale: Da 3.000 a 6.000 bottiglie da 750 ml. a seconda dell'annata

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: Manuale - Pigiatura: Pressatura uve intere - Fermentazione: Con lieviti indigeni in tini di acciaio - Temperatura di fermentazione: 16/18° controllata - Maturazione: 6 mesi in Tini di acciaio - Acidità totale: Da 5,00 a 6,00 g/lit a seconda dell'annata

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA - Color Rosa Cipria

AL NASO - Profumo di petali di rosa, pesca ed erbe aromatiche

AL PALATO - Al palato fresco e di buona sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna perfettamente antipasti, carni bianche e piatti a base di pesce.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol Da 12,5 % a 13,0% a seconda dell'annata - Temperatura di servizio: Freddo

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



Azienda Agricola  
VALLE DEL SOLE

## OCCHI DI FATA

DENOMINATION: IGT Toscana Rosato

PRODUCTION: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Sangiovese

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 70-100 m. a.s.l.; southwest exposure - Training system: Guyot - Density of vines per hectare: 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: Annual production: 3,000 to 6,000 750 ml. bottles depending on the vintage

VINIFICATION AND AGING

Harvest: Manual - Crushing: Pressing whole grapes - Fermentation: With indigenous yeasts in steel vats - Fermentation temperature: 16/18° controlled - Maturation: 6 months in steel vats - Total acidity: 5.00 to 6.00 g/lit depending on the vintage

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLOR - Powder pink

NOSE - Scent of rose petals, peach and aromatic herbs

PALATE - Fresh on the palate and with a good flavor

FOOD PAIRINGS

It is a perfect accompaniment to appetizers, white meats and fish dishes.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

VOL 12.5 percent to 13.0 percent depending on the vintage - Serving temperature: Cold

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites



## SOLEO - VENDEMMIA TARDIVA

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Bianco

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 40% Trebbiano- 30% Malvasia 30% Grechetto

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: 150 m. s.l.m.; esposizione Sud – Sud/Ovest  
Sistema di allevamento: Guyot - Densità di viti per ettaro: 5000 piante

PRODUZIONE ANNUALE: Produzione annuale: 1.000 bottiglie da 375 ml. a seconda dell'annata

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: Effettuata a mano con ulteriore selezione dei grappoli in vigna a fine Ottobre -Pigiatura: Pressatura uve intere - Fermentazione: Con lieviti indigeni in piccole botti di rovere - Temperatura di fermentazione: Non Controllata - Maturazione: 12 mesi in botti di rovere francese da 250 Litri - Acidità totale: Da 5,50 a 6,00 g/lit a seconda dell'annata

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Color Giallo Oro

AL NASO – Al naso note di albicocca, pasta frolla

AL PALATO – In bocca risulta fresco, dolce, minerale

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

### GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol Da 14,00 % a 15% a seconda dell'annata

### ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## SOLEO - VENDEMMIA TARDIVA

DENOMINATION: IGT Tuscany White

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 40% Trebbiano- 30% Malvasia 30% Grechetto

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 150 m. Above sea level.; South – South/West exposure - Training system: Guyot - Density of vines per hectare: 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: Annual production: 1,000 bottles of 375 ml. depending on the vintage

### VINIFICATION AND AGING

Harvest: Carried out by hand with further selection of the bunches in the vineyard at the end of October - Crushing: Pressing whole grapes - Fermentation: With indigenous yeasts in small oak barrels - Fermentation Temperature: Uncontrolled - Maturation: 12 months in 250 liter French oak barrels - Total acidity: From 5.50 to 6.00 g/lit depending on the vintage

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLOR – Golden Yellow

NOSE – Notes of apricot, shortcrust pastry on the nose

PALATE – In the mouth it is fresh, sweet, mineral

### FOOD PAIRINGS

### ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol From 14,00 % to 15% depending on the vintage

### ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites

