



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**



**Toscana - Colline Lucchesi**



Azienda Agricola  
**VALLE DEL SOLE**



**EBRIUS**



**H'AMA**



**LIBENTE**



**MALIE**



**LINCHETTO**



**OCCHI  
DI FATA**



**SOLEO**





## 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 13,5 - Temperatura di servizio: Ambiente

### ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## 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

Vol 13.5 - Serving temperature: Ambient

### ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites







## 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

Vol. 12.5 - Temperatura di servizio: Freddo

### ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## 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

Vol. 12.5 - Serving temperature: Cold

### ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





## 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  
Vol. 13.5 - Temperatura di servizio: Ambiente

ADDITIVI/ALLERGENI  
Contiene Solfiti



## 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  
Vol. 13.5 - Serving temperature: Ambient

ADDITIVES/ALLERGENS  
Contains sulfites







## 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



## 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 - Maturazione: 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. from 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







## 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



## OCCHI DI FATA

DENOMINATION: IGT Tuscan Rosé

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 - Maturazione: 6 months in steel vats - Total acidity: 5.00 to 6.00 g/lit depending on the vintage

TASTING NOTES

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. from 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/lt 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/lt depending on the vintage

### TASTING NOTES

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

