



Pieve Santo Stefano  
COLLINE LUCCHESI

# PIEVE SANTO STEFANO

Incastonata tra le **colline lucchesi** si trova la **Tenuta Sardini**; la dimora è da cinque generazioni di proprietà della **Famiglia Giurlani** che, non solo ne ha preservato la bellezza ma, con il tempo, ha anche dato valore ai terreni dell'area.

A **Pieve Santo Stefano**, tutto il lavoro si concentra sullo sfruttare al meglio un ambiente particolarmente favorevole per esposizione, altitudine e ventilazione in cui gli aromi complessi derivanti da uve di vitigni locali (**Sangiovese, Ciliegiole e Colorino**) ed internazionali (**Cabernet Franc, Merlot e Syrah**) vengono sapientemente uniti esprimendo **Eccellenze** sottili, eleganti e fresche, dotate della complessità tipica del terroir.

Proprietà / Fondatori:  
**Famiglia Giurlani**

Inizio Attività:  
**2004**

Vitivinicultura:  
**convenzionale**

Ettari: **12**

Bottiglie prodotte:  
**40.000**

Indirizzo:  
**Via Pieve di Santo Stefano 5427 – Località Sardini Lucca (LU)**

-  
**info@pievedisantostefano.com**  
**www.pievedisantostefano.com**



# VILLA SARDINI C. LUCCHESI DOC

## Denominazione

DOC Colline Lucchesi Rosso

## Vitigni

Sangiovese, Syrah, Ciliegiole,  
Merlot

## Vendemmia

Manuale

## Vinificazione

Acciaio

## Affinamento

Acciaio

## Formato

0,75 lt

## Caratteristiche

Rosso rubino intenso. Lampone e mora accompagnati da note erbacee e cenni pepati. Beva fresca e succosa, ritorna la frutta rossa con un finale sapido ed intenso.



# LUDOVICO SARDINI C. LUCCHESI DOC

## **Denominazione**

DOC Colline Lucchesi Rosso

## **Vitigni**

Sangiovese, Colorino, Syrah

## **Vendemmia**

Manuale

## **Vinificazione**

Acciaio

## **Affinamento**

12 mesi in Botti di Rovere e 12 Mesi  
in Bottiglia

## **Formato**

0,75 lt

## **Caratteristiche**

Rosso rubino intenso. Profumi floreali di viola, frutti di bosco e ciliegia con una elegante nota boisé. Gusto ampio, caldo, con una buona struttura e un finale persistente con tannini ben presenti ma morbidi.





Pieve Santo Stefano  
COLLINE LUCCHESI



# VENTO DELL'OVEST TOSCANA IGT ROSSO

## **Denominazione**

Toscana IGT Rosso

## **Vitigni**

Cabernet, Franc

## **Vendemmia**

Manuale

## **Vinificazione**

Acciaio

## **Affinamento**

12 mesi in Botti di Rovere e 12 Mesi  
in Bottiglia

## **Formato**

0,75 lt

## **Caratteristiche**

Rosso rubino acceso. Al profumo si avvertono uva spina, lamponi e mirtillo per un naso ricco e complesso. La beva è secca, di buona alcolicità e struttura; ritornano le sensazioni avvertite al naso con un finale elegante e raffinato.



# LIPPO TOSCANA IGT ROSSO

## **Denominazione**

Toscana IGT Rosso

## **Vitigni**

Merlot, Cabernet, Franc

## **Vendemmia**

Manuale

## **Vinificazione**

Acciaio

## **Affinamento**

8 mesi in Barriques e 10 Mesi in Bottiglia

## **Formato**

0,75 lt

## **Caratteristiche**

Rosso rubino quasi impenetrabile. Bouquet di frutti rossi, liquirizia, e note erbacee. Al palato risulta ricco e avvolgente dotato di una ottima persistenza.

