

Piombaia



The estate

Love and respect for nature brought the Cantini's young brothers to follow the biodynamic method without using chemical pesticides and fertilizers in favour of natural materials.

Their wine totally reflect the tradition and the characteristic of the territory. In their vineyard you will find flowers and butterflies that helps to keep the right harmony to make the vines grow healthy.

We make wine in the vineyards, not in the cellar!

Production

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Epoca di vendemmia: nella seconda metà di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura, fermentazione spontanea senza aggiunta di solfiti con una macerazione di 35 giorni

Affinamento in botte grande da 15 hl e 30hl per 36 mesi, segue 1 anno di affinamento in

bottiglia

Gradazione: 13,5% vol.

Abbinamento: Cacciagione, carne alla brace, porcini, arrostiti, formaggi stagionati

Rosso di Montalcino DOC

Il nostro Rosso 2018, certificato Bio, un vino fresco, con una certa eleganza, riflesso di una vendemmia cinque stelle che prometter grandi cose con il Brunello. Durante l'anno ha vuto una buona evoluzione in bottiglia, figlia anche della cura che mettiamo nella scelta del tappo.

Vendemmiato nel mese di ottobre, manualmente in cassette

e vinificato in vasche dacciaio senza temperatura controllata

e senza lieviti aggiunti.

Affinamento 1 anno in botti da 5 hl e 7 hl e, a seguire, 6 mesi di affinamento in bottiglia

Gradazione 13,5% vol.

Abbinamento a primi piatti con sugo di carne, formaggi freschi e di media stagionatura.

Sant'Antimo DOC

Uvaggio: 100% Merlot

Denominazione: SANTANTIMO ROSSO DOC MERLOT

Epoca di vendemmia: mese di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti, macerazione in vasche dacciaio senza temperatura controllata per 10 giorni

Gradazione: 14,5% vol.

Abbinamento: Primi piatti con sugo di carne, formaggi di media stagionatura

Olio Extravergine di Oliva

Grappa di Brunello

Grappa distillata dalle nostre vinacce di Brunello 2016, certificata Bio e lavorata nella prestigiosa distilleria Nannoni di Paganico (GR). Bianca, morbida e non aggressiva.

Cidice

Questo IGT rappresenta la semplice espressione del Sangiovese di Montalcino, secondo la filosofia di Piombaia.

Fatto riposare solo nelle vasche di acciaio senza invecchiamento in legno, un vino fresco, da bere immediatamente e che comunque non disdegna tutte le caratteristiche salienti del Sangiovese delle nostre terre.

Ottimo come aperitivo si accompagna anche a piatti complessi ma rende al massimo con la cucina tipica toscana: cacciagione, formaggi semistagionati e rag

Rosato 2019 BIO

Edizione limitata di un Rosato di Sangiovese in purezza.

La bottiglia scura ne conserva lo splendido colore e rende il suo assaggio una sorpresa.

Delicato ma di gran corpo si mostra come un vino adatto agli aperitivi e da meditazione nell'attesa di un pranzo importante.

Tasting

First steps in Montalcino

Tasting of:

- **Rosso di Montalcino DOC**
 - **Brunello di Montalcino DOCG**
 - **Olio Extra Vergine di Oliva**
-

Il Brunellista

Tasting of:

- **Il Campone Rosso IGT di Toscana**
 - **Rosso di Montalcino DOC**
 - **Brunello di Montalcino DOCG**
 - **Grappa di Brunello**
-

Not Only Brunello

Tasting of:

- **Olio Extra Vergine di Oliva**
 - **salumi toscani e pecorino di Pienza DOP**
 - **Rosso di Montalcino DOC**
 - **Brunello di Montalcino DOCG**
 - **Confettura di uve Sangiovese coltivate a Montalcino**
-

◦ **Grappa di Brunello**

Tours and tastings are available throughout the year for all those who want to touch the fascinating world of wine.

Ttours are in Italian and English.

Minimum 2, maximum 8 participants.