



Piombaia Brunello di Montalcino 2015

PIOMBAIA, TOSCANA, ITALIA



Rypälelajikkeet	Sangiovese
Alkoholi	13,5 %
Ruokasuositus	Tyylikkää lihatarhoita ja tomaattiset padat.
Viinialue	DOCG Brunello di Montalcino.
Lehdistö	92/100p Vinous: “Here I find a pretty and quite zesty display of Sangiovese fruit, yet firmly rooted in the earth, as notes of dusty black cherry, rosy dried florals, sweet Tuscan spice, and undergrowth waft up from the glass. On the palate, silky, almost-creamy textures usher in pure ripe cherry and strawberry fruits, as brisk acids provide vibrancy, and subtle spice slowly settles over a bed of fine tannin. The finish is medium in length, resonating on minerals and tart berry-cranberry fruit with a final tug of acids and gentle tannin. It’s very pretty, easy to like, and will evolve nicely over the coming decade or more.”
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini on kypsynyt 3 vuoden verran isoissa 500 litran tammitynnyreissä.

Piombaia

TOSCANA, ITALIA

[Piombaiian](#) viinitila sijaitsee historiallisen Brunello di Montalcinon alueen sydämessä, aivan Montalcinon kukkulan päällä. Piombaiian omistavat kaksi perhettä, Rossi ja Cantini. Talon viinitarhoista ja tuotannosta vastaa Francesco Cantini, jonka isoisa osti viinitilan 1950-luvulla. Perheillä on yhteensä 12 hehtaaria viinitarhoja, jotka sijaitsevat Montalcinon lounaisosissa. Viinitarhojen lisäksi Piombaiialla on noin 70 hehtaaria peltoa sekä 2 hehtaaria oliivipuita ja vihannesviljelmää. Kaikkia viljelyksiä viljellään biodynaamisilla periaatteilla ilman kemikaaleja. Piombaia tuottaa kahta viiniä; pitkäikäistä Brunelloa sekä nuorena nautittavaa Rosso di Montalcinoa.