



Cantina Gentili

TOSCANA
DAL 1963

Il vino è un sapore ed un colore legato alla nostra famiglia ormai da 3 generazioni. La nostra missione è quella di crescere, migliorandoci giorno dopo giorno, spinti dall'amore per le nostre terre.

Wine is a flavour and a colour that has been linked to our family for three generations. Our mission is to grow, improving ourselves day after day, driven by love of our lands.

Il territorio

The territory



Nel cuore dell'Italia, in Toscana, al confine con altre due regioni ricche di tradizioni e cultura, sorge la nostra azienda agricola. 225 milioni di anni fa il mare decise di ritirarsi e lasciare posto ad una terra unica calcarea mista argillosa, che regala ai vini una grande sapidità. Sin dalla preistoria ha regalato rifugio all'uomo e oggi fa da punto di separazione tra la Val D'Orcia e la Valdichiana, due territori magici e variopinti, ricchi di saliscendi e campagne tra le più belle della nostra penisola. Un'oasi di pace e serenità fatta di terreno vivo pronto ad offrirci i suoi frutti.

Our farm is located in the heart of Italy, in Tuscany, on the border of two other regions rich in tradition and culture. 225 million years ago the sea retreated leaving room to a unique clayish-calcareous soil which gives wines an intense flavour. Since prehistoric times it has given refuge to man and today acts as a point of separation between Val D'Orcia and Valdichiana, two magical and colourful territories, rich in hills and some of the most beautiful countryside in the peninsula. An oasis of peace and serenity made of living soil ready to offer us its fruits.





Le nostre vigne sono situate nella Costa del Sole, una porzione di terra baciata dall'astro e protetta dai venti provenienti da nord. Sulla sua sommità sorge la zona de Le Favorite, così chiamata perché dotata di una vocazione naturale per la vite. La pendenza, il terreno argilloso-calcareo, l'esposizione al calore del giorno e l'escursione termica data dalla vicinanza col Monte Cetona creano un ambiente unico, che dona freschezza e che rende i nostri vini di sicuro corpo, ma con, al contempo, un quadro aromatico complesso e di grande eleganza.

Our vineyards are located in the Costa del Sole, a portion of land kissed by the sun and protected from winds from the north. At the top stands an area called Le Favorite because it has a natural vocation for the vine. The slope, the clayey-calcareous soil, the exposure to the day's heat and the temperature range given by the proximity to Mount Cetona create a unique environment, which gives freshness and makes our wines quite full-bodied, but at the same time, with a complex aromatic profile and great elegance.



Storia di una passione

History of a passion



Sinibaldo Gentili, nostro nonno, iniziò ad occuparsi di vino per primo, ed in maniera artigianale, negli anni '50 e trasmise a suo figlio Carlo la stessa passione. Nel 1963 fu proprio Carlo a decidere di fondare la Cantina Gentili, una realtà che crebbe negli anni '90 quando acquisì le terre della Costa del Sole. Oggi portiamo avanti l'azienda di famiglia, di quasi 15 ettari, con grande dedizione e con uno sguardo rivolto verso il futuro accompagnati dai nostri figli.

Sinibaldo Gentili, our grandfather, first began to deal in wine in the 50s, in a traditional way, and passed this passion on to his son Carlo. In 1963 Carlo decided to found Cantina Gentili, a company that grew in the 90s when it acquired the lands of the Costa del Sole. Today we bring the 15-hectare family business forward with great dedication and with a look towards the future accompanied by our children.



Chianti Poggio Spino DOCG

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Sangiovese 90% ed altre varietà complementari

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Rosso rubino intenso, profuma di ribes rosso, ciliegia, melograno e lievi tocchi di spezie e sottobosco. Buona la struttura complessiva, con tannino in evidenza e bella sinergia tra freschezza e sensazione pseudoalcolica.

Intense ruby red colour, aroma of red currant, cherry, pomegranate and light touches of spice and undergrowth. Good overall structure, with tannins in evidence and beautiful synergy between freshness and pseudo-alcoholic sensation.



Chianti Riserva le Cerrine

DOCG

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Sangiovese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Rubino intenso e vivo. Bouquet olfattivo giocato su note di more fresche, amarena sotto spirito e netti cenni speziati di pepe nero e tracce di sottobosco in un quadro di trama balsamica. In bocca esprime vigoria, intensità e ottima struttura. Finale in crescendo con chiusura balsamica.

Intense and lively ruby colour. Olfactory bouquet recalling notes of fresh blackberries, black cherries in alcohol, sharp hints of spicy black pepper, and traces of undergrowth in a framework of balsamic texture. On the palate it expresses vigor, intensity and excellent structure. Growing finish with balsamic closing.



Matero

IGT Toscana rosso

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Sangiovese, Merlot, Petit Verdot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Rosso rubino vivido.

Profumi decisi di ciliegia croccante, lampone e fragoline di bosco. Mediamente strutturato, piacevolmente fresco, si lascia apprezzare per la facilità di beva. Chiude con ritorni fruttati di fragolina di bosco. Da servire “fresco” nel periodo estivo. Tagliere di salumi e formaggi.

Vivid ruby red colour. Decisive aromas of crispy cherry, raspberry and wild strawberries. Medium-structured, pleasantly fresh, it can be appreciated for its ease of drinking. Closes with fruity returns of wild strawberry. To be served “fresh” during the summer. Pairs well with a salami and cheese plate.



Sinibaldo

IGT Toscana rosso

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Rosso rubino acceso con riflessi granato e di bella consistenza. Ventaglio olfattivo contrassegnato da note di ciliegia durona matura e prugna sotto spirito. Seguono sensazioni floreali, balsamiche e accenni tostati. La bocca è di buon volume con tannini e acidità in evidenza equilibrati da rassicurante morbidezza. Persistenza non indifferente segnata da ritorni fruttati e tostati di cacao.

Bright ruby red colour with garnet highlights and beautiful consistency. Bouquet marked by notes of ripe durone nero cherries and plums in alcohol, followed by floral and balsamic sensations and toasted hints. Good volume on the palate with tannins and acidity in evidence balanced by reassuring softness. Persistence marked by fruity and toasted cacao returns.



Le favorite

IGT Toscana rosso

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Merlot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Rosso rubino acceso e consistente.

Profuma di amarena, susina rossa, mora di gelso, pepe nero e chiodi di garofano e soffi balsamici. Elegante ma allo stesso tempo mostra muscoli e potenza. Morbido e di corpo pieno, con tannini in evidenza ma di ottima qualità. La lunga persistenza è segnata da una scia fruttata e di liquirizia in bastoncino.

Intense bright ruby red colour. Bouquet of black cherry, red plum, mulberry, black pepper and clove with balsamic puffs. Elegant personality and structure on the palate. Soft and full-bodied, with tannins in evidence but of excellent quality. The long persistence is marked by a trail of fruit and licorice sticks.



Rosato

IGT Toscana

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Sangiovese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Color buccia di cipolla scintillante.

All'olfatto si caratterizza per sensazioni di arancia rossa, fragolina di bosco, lamponi e fiore di geranio. Sorso fresco che invoglia più assaggi. Appena accennati i tannini. Bel finale con in successione arancia rossa e lieve tocco vegetale.

Shimmering onion peel colour. To the nose it is characterized by sensations of red oranges, wild strawberries, raspberries and geranium flowers. Fresh sips that invite further tastings. Hint of tannins. Beautiful finish with a succession of red orange and slight vegetal touch.



Costa del Sole

IGT Toscana bianco

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Malvasia Bianca lunga, Trebbiano Toscano ed altre varietà complementari

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Giallo paglierino tenue con netti richiami verdolini.

Il colore limpido e scintillante è preludio di ricordi di clorofilla, mela verde, fiori di campo e buccia di lime. Vino esile e slanciato.

Dominato dalla freschezza gustativa chiude con ritorno agrumato.

Pale straw yellow colour with clear greenish highlights. The clear and sparkling colour recalls memories of chlorophyll, green apple, wild flowers and lime peel. Slim and slender to the palate. Dominated by freshness, closes with a citrus return.



Fleurs

IGT Toscana bianco

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca lunga, Grechetto ed altre varietà complementari

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Vino della giovialità. Paglierino tenue con riflessi verdolini, olfatto che apre su note floreali di acacia e biancospino, a seguire si rincorrono erbe aromatiche e cenni agrumati di pompelmo.

Al palato risulta già di buon equilibrio, grazie a freschezza ben mitigata da una calibrata dotazione alcolica.

Wine of joviality. Soft straw yellow colour with greenish reflections, fragrant bouquet opening with floral notes of acacia and hawthorn, followed by aromatic herbs and citrus notes of grapefruit. On the palate it is already well balanced, thanks to freshness well mitigated by a calibrated alcohol content.



Chardonnay

IGT Toscana

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Chardonnay 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Giallo paglierino luminoso. Olfatto declinato su richiami di frutta esotica (ananas in primis) mela golden, lieve mentolato e cenni di rosa bianca e gardenia. Dinamico al palato, con un piacevolissimo equilibrio dettato da freschezza e sapidità da un lato e tenore alcolico dall'altro. Chiusura ammandorlata e fresca capace di rinforzare il finale di bocca.

Bright straw yellow colour. Bouquet of exotic fruits (pineapple first), golden apple, mild menthol and hints of white rose and gardenia. Dynamic on the palate, with a pleasant balance dictated by freshness and flavour on one side and alcohol content on the other. Fresh almond finish.



Camattole

IGT Toscana Chardonnay

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Chardonnay 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Paglierino di luminosa intensità.

Al naso emergono chiari cenni di fiori di campo, pera abate, cedro, maggiorana e sorridenti sbuffi di vaniglia. In bocca è saporito, il gusto è rinforzato da un mix di freschezza e sottile sapidità ben supportati da un ottimo tenore alcolico. Il tempo lo renderà campione di equilibrio. Chiusura importante con giusta coerenza gusto-olfattiva.

Straw yellow colour of bright intensity. To the nose, clear hints of wild flowers, pear, cedar, marjoram and smiling puffs of vanilla emerge. In the mouth it is tasty. The taste is reinforced by a mix of freshness and subtle aroma well supported by an excellent alcohol content. Time will make it a champion of balance. Important finish with a proper taste-olfactory consistency.



1963

Vino Spumante brut

UVAGGIO - GRAPE VARIETY

Varietà a bacca bianca
White grape varieties

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Giallo paglierino scarico. Delicato e fruttato con sentori di mela e fiori di campo. In bocca è morbido e allo stesso tempo asciutto grazie alla caratteristica acidità. Perlage fine persistente da una particolare sensazione di vivacità ed eleganza.

Straw yellow colour. Delicate aroma and fruity bouquet with hints of apple and wildflowers. To the palate, the taste is soft and at the same time dry due to its characteristic acidic note. Fine and persistent effervescence, a combination of vivacity and elegance.