

BIBENDA 2016



Fondazione Italiana Sommelier

POGGIOTONDO



Località Poggio Tondo - 52010 Subbiano AR
su Google Maps
Tel. 0575 48182 - Fax 055 294642
www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

Vedi

Anno di fondazione: 1850
Proprietà: Lorenzo Massart
Oleologo: Giorgio Panelli, Cinzia Chiaron
Agronomo: Paolo Valentini
Ettari totali di oliveti di proprietà: 6
Frantoio di proprietà: no
Frangere per terzi: no
Vendita diretta: sì
Vendita per corrispondenza: sì
Sala per degustazioni olio: no
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Sara Zeloni
Come arrivarci: dalla A1, uscita Arezzo, proseguire verso il Casentino lungo la SS71, raggiungere Subbiano e seguire le indicazioni aziendali

Agricoltura per pura passione. Possiamo sintetizzare così la visione e la filosofia di questa piccola azienda del Casentino, in quel di Subbiano, provincia di Arezzo. Poco più di 4 ettari vitati e 6 olivati (la tenuta nell'insieme misura 54 ettari) rappresentano il cuore di una produzione davvero piccola. Le piante hanno un'età media di 30 anni e perlopiù sono cultivar Moraiolo (600), ubicate nell'area di Valloni, seguite da 200 alberi tra Leccino, Frantoio e ancora Moraiolo, situate invece nella zona di Subbiano. I due aerali produttivi danno vita ad altrettanti extravergine, Le Rancole (Moraiolo 100%) e Valloni (mix tra le varietà presenti della zona). Entrambi gli oli di oliva sono realizzati con brucatura manuale delle drupe, frangitura a ciclo continuo, nessuna filtrazione e stoccaggio in recipienti di acciaio. La qualità è elevata e le due etichette rappresentano dei valenti ambasciatori del Casentino, una delle quattro vallate della provincia di Arezzo, nella parte

settentrionale del territorio, zona foriera di grandi prodotti, tra vino e olio di oliva, ma non ancora apprezzata come meriterebbe.



TUTTI GLI OLI PRODOTTI DA: POGGIOTONDO

**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
VALLONI**

Veste verde brillante dai flash oro. Centralità di aromi di carciofo, agrumi e mela gialla matura, intense sensazioni di cardo, ..

**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA LE
RANCOLE**

Luccicante veste verde-oro. Buccia di pomodoro, origano, tocchi di oliva verde, maggiorana e carciofo a definire un naso completo.
..

Altri prodotti.

Vino, Confetture

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLONI 2015

Tipologia: Extravergine | Cultivar: Moraiolo 70%, Leccino 20%, a.v. 10% | € 12,50 (0,500 l)

Veste verde brillante dai flash oro. Centralità di aromi di carciofo, agrumi e mela gialla matura, intense sensazioni di cardo, noci sgusciate e un piacevole sottofondo di pepe verde. Struttura compatta, ricca di morbidezza e pari componente fenolica, rallegrata da toni di alloro e timo. Nota piccante trattenuta, che sfuma in un finale giustamente amaro. Buona persistenza. Raccolta manuale effettuata a fine Ottobre. Frangitura a ciclo continuo, resa di 14 litri di olio per quintale di olive raccolte. Stoccaggio in silos d'acciaio. È la giusta rifinitura di una bistecca fiorentina cotta al sangue o per dar forza a dei calamari ripieni di bieta e mandorle.

Produttore: POGGIOTONDO

ALTRI OLI DELLO STESSO PRODUTTORE

Olio Extravergine di Oliva Le Rancole

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE RANCOLE 2015

Tipologia: Extravergine | Cultivar: Moraiolo 100%
| € 13 (0,500 l)

Luccicante veste verde-oro. Buccia di pomodoro, origano, tocchi di oliva verde, maggiorana e carciofo a definire un naso completo. Morbido nell'incipit gustativo, intenso nei ritorni vegetali, offre bella fragranza e piacevole chiusura su toni amari. Scia di frutta secca in chiusura. Raccolta manuale effettuata a il 21 Ottobre. Frangitura a ciclo continuo, resa di 15 litri di olio per quintale di olive raccolte. Stoccaggio in silos d'acciaio. Ottimo per rifinire la zuppa di pesce o su insalata di sedano e peperoni.

Produttore: POGGIOTONDO

ALTRI OLI DELLO STESSO PRODUTTORE

Olìo Extravergine di Oliva Valloni