



SCHEMA



DESCRIZIONE



PRODOTTI (4)



POSIZIONE

Poggiotondo

Lorenzo Massart è un signore d'altri tempi che riesce in tutto ciò che fa. Di professione avvocato è un bravissimo allevatore e tra i più capaci dell'aretino se si parla di Chianti. Assieme a sua moglie Cinzia è proprietario di terreni vocati nel Casentino, poco più di 4 ettari di puro galestro, impiantati una trentina di anni fa. La produzione è quasi totalmente improntata alla valorizzazione delle uve tipiche del territorio, con la sola digressione del C66, prodotto nell'esiguo numero di 666 bottiglie, rosso dal gusto avvolgente che vede al fianco del Sangiovese una piccola aggiunta di alloctono Merlot. Fiore all'occhiello della gamma di casa il Vin Santo, la cui tradizione produttiva sta purtroppo via via scomparendo nel Casentino, mentre resta una priorità per l'affiatata coppia. Per chi volesse fare una capatina in azienda segnaliamo di non perdere l'allevamento di asini sardi, che qui vivono indisturbati dagli anni Sessanta e di assaggiare gli ottimi oli la cui produzione è seguita principalmente da Cinzia e di cui trovate scheda nella sezione dedicata all'Extravergine.



SCHEMA



DESCRIZIONE

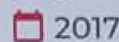


PRODOTTI (4)



POSIZIONE

4

**C66**

2017

€ 26.00

Rosso Igt

4

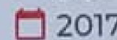
**Chianti Le Rancole**

2017

€ 18.00

Rosso Docg

4

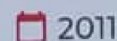
**Poggiotondo**

2017

€ 20.00

Rosso Igt

4

**Vin Santo del Chianti Collefresco**

2011

€ 40.00

Bianco Doc