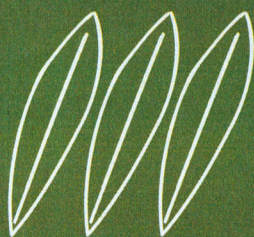


Gambero Rosso



2013

# Oli d'Italia

raccolta 2012

i migliori extravergine  
394 aziende e 600 oli

mangiare e dormire  
intorno ai frantoi

i produttori di olive da mensa



## POGGIOTONDO

Subbiano (AR) | loc. Poggiotondo | tel. 055 288095 |  
[www.poggiotondo.it](http://www.poggiotondo.it)

**OLIVETO PROPRIO** SI  
**CULTIVAR** Moraiolo, Leccino  
**COLTIVAZIONE** Tradizionale  
**RACCOLTA** Manuale /  
Meccanica  
**ESTRAZIONE** Ciclo continuo  
**FRANTOIO** NO  
**OLIVE DA MENSA** NO  
**OSPITALITÀ** NO  
**RISTORAZIONE** NO

**AZIENDA.** Una tenuta di 53 ettari che si distribuiscono fra tre località, dove si producono vino e olio in un territorio, come quello del casentino, dove le potenzialità sono state a lungo ignorate e dove si allevano asinelli: questa è l'azienda Poggiotondo della famiglia Massart. Gli olivi sono 800 e sono tutte piante almeno trentennali, in prevalenza di moraiolo. La raccolta avviene a mano e la molitura non oltre le 24 ore successive.

**PRODOTTO.** I Valloni ha un bagaglio aromatico dove prevale il pomodoro maturo, molto intenso, con lievi nuance aromatiche di maggiorana e basilico. In bocca l'entrata è lieve, prende poi consistenza, con una bella spinta che lo porta ad un finale lievemente piccante, succoso e gradevole. Le Rancole si presenta al naso con un bel fruttato di mela verde, intenso, supportato da note di erbe di macchia mediterranea come alloro e salvia. Piacevole l'ingresso in bocca, dove si allarga con circospezione, mantiene bene fino in fondo la ricchezza gustativa.

**ABBINAMENTI.** Valloni: rombo al forno. Rancole: bruschetta, ribollita.



Valloni

3



Le Rancole  
Monocultivar  
Moraiolo

3

### LA SOSTA

> **MANGIARE** Torre Santa Flora • SUBBIANO (AR) • loc. Il Palazzo, 169  
tel. 0575 421045 • [www.santaflora.it](http://www.santaflora.it) • 41 euro

**La Corte dell'Oca** • SUBBIANO (AR) • v.le Europa, 16 • tel. 0575 421336  
[www.cortedeloca.it](http://www.cortedeloca.it) • 30 euro

> **DORMIRE** Badia di Campoleone • CAPOLONA (AR) • loc. Castelluccio, 38  
tel. 0575 451561 • [www.badiacampoleone.it](http://www.badiacampoleone.it)

**Villa La Vigna** • SUBBIANO (AR) • loc. la Vigna, 198 • tel. 0575 597534  
[www.villalavigna.com](http://www.villalavigna.com)