

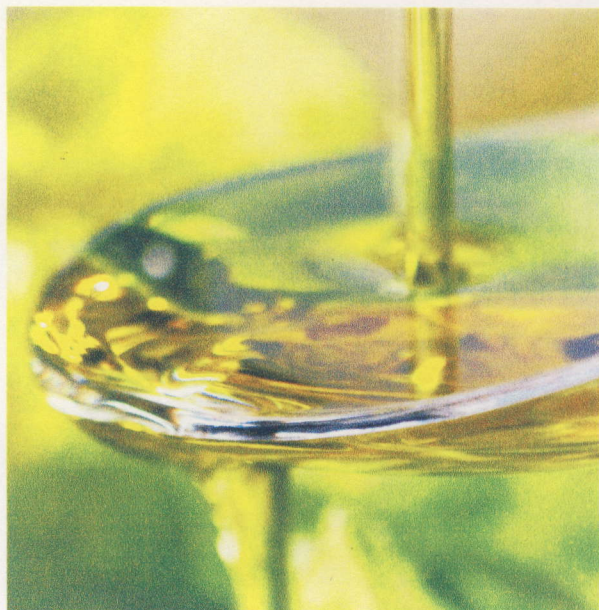
2009



# GUIDA AGLI EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



SUBBIANO (AR)

## Poggiotondo

Località Poggiotondo  
Tel. 0575 48182  
Fax 055 294642  
E-mail: [info@poggiotondo.it](mailto:info@poggiotondo.it)  
Internet: [www.poggiotondo.it](http://www.poggiotondo.it)

A i piedi del Casentino, nei pressi di Subbiano, si trova l'azienda Poggiotondo di Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion, il primo impegnato nella produzione di vino e la seconda in quella dell'olio extravergine di oliva. L'azienda ha in proprietà 54 ettari, di cui 6 olivati, ove dimorano 800 olivi posizionati a un'altitudine di 200-300 metri. La cultivar allevata in prevalenza è il Moraiolo, cui si affiancano alberi impollinatori. In azienda non è presente un frantoio, pertanto le olive raccolte vengono molite presso l'impianto dell'azienda Neri di Subbiano. L'olio, non filtrato, è imbottigliato in azienda, dove avviene anche l'etichettatura delle 600 bottiglie prodotte.

722 AZIENDE E 996 OILI DI QUALITÀ

### Olio Extravergine di Oliva Valloni

③

Alla vista si presenta verde e limpido, con profumi mediamente intensi che richiamano il fruttato fresco, lieve foglia, erba e pomodoro in maturazione. In bocca vi è piena corrispondenza gusto-olfattiva, con una ricca pasta sostenuta da note amare e piccanti ben integrate. Un finale abbastanza lungo chiude con lieve astringenza.

TOSCAN

180