



POGGIOTONDO
Stile Natura Casentino

Poggiotondo è ubicata ai piedi del Casentino nei pressi di Subbiano. L'azienda, che è sempre stata della famiglia Lapini-Massart, ha un'estensione di 54 ettari di cui 4 vitati a denominazione Chianti Docg. Ogni anno l'azienda organizza "Vivi la vendemmia", manifestazione dedicata a tutti coloro che vogliono assistere alla raccolta dell'uva ed alle prime operazioni in cantina.

Poggiotondo

Poggiotondo di Lorenzo Massart
Loc. Poggiotondo, 52010 Subbiano, AR - tel +39 057548182 - fax +39 055294642 - info@poggiotondo.it - www.poggiotondo.it
Responsabili della produzione: Lorenzo Massart (Titolare), Luciano Bandini e Lorenzo Massart (Enologi), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 4 - €10.000 - Ettari: 4,2 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ si - ☉ si - ☼ no

IL MIGLIOR VINO

Poggiotondo 2014 90

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30

Sensazioni: un bellissimo frutto vivo, dolce, lirico nella sua potenza di alcol. Gran morbido, gran netto e dolce non soltanto all'olfatto. Equilibrato per la pulizia del suo frutto di bosco, per il dosaggio e per la qualità della menta del rovere, soprattutto per la felpata, delicata e polposa rotondità del durante di bocca. Il tannino infatti anche al palato è di grande rispetto alla suadenza polposa naturale del frutto, inspessisce senza amareggiare. Rinforzatore di trama e non usurpatore di frutto. Un fuoriclasse allora di potenza e persistenza avvertite, di piacevolezza superiore giacché armoniosamente, balsamicamente avvolgente. Un grande vino, con il suo frutto di bosco a bacca piccola speziato con calibrata eleganza e maestria.



Informazioni: ☼ - ☼16/06/17 - ☉B - €4.000 - ☉Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Impressioni del produttore: le mie impressioni su Poggiotondo le conoscete perché le ho già scritte. Non sapete però che Poggiotondo è nato il 4 maggio 2004 e, come tutti i tori, a cominciare da Salvador Dalì, è affascinante, raffinato, carismatico, originale, tenace, coraggioso, vivace e molto contemporaneo. Naturalmente, anche l'annata 2014, ha queste caratteristiche che piacciono parecchio a tutti, Luca Maroni compreso. Cosa si può pretendere di più da un vino?

GLI ALTRI VINI

VINSANTO DEL CHIANTI DOC COLLEFRESCO 2009 **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ☼ - €: 600 - ☉: Malvasia, Trebbiano

LE RANCOLE CHIANTI 2014 **IP: 89**

C: 31 - E: 28 - I: 30 - ☼ - €: 4.000 - ☉: Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

C 66 2014 **IP: 88**

C: 31 - E: 28 - I: 29 - ☼ - €: 666 - ☉: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Commento Conclusivo

Bicchieri dal frutto sempre in densa e limpida evidenza quello di Poggiotondo. Effetti di virtuosa conduzione viticola e di rispettosa, integra enologia trasformativa. Di stupenda dolcezza di frutto e di spezie il Vinsanto del Chianti Doc Collefresco 2009, di gran turgore tannico il carnosso frutto del Le Rancole Chianti 2014, di balsamica suadenza il profumo del C 66 2014. Gran vino il migliore del tasting: il Poggiotondo 2014. Di consistenza opulenta, di ottima morbidezza palatale, l'inossidata, vivida e polposa suadenza di mora, implica avvolge e profonde con definizione pura, la sua splendente livrea di gusto e d'aroma. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,25 (-0,56%); **QOT:** 4,91

Indici complessivi: C: 31,25 - E: 28,75 - I: 29,25