

## Poggiotondo

52010 Subbiano (AR)

Tel. +39 0575 48182 - 055 288095 - Fax +39 055 294642

E-mail: info@poggiotondo.it - Web: www.poggiotondo.it



84



200/300 m

Specializzato  
SpecializedVaso policonico  
Polyconic vaseBrucatura a mano e meccanica  
Hand picking and mechanical harvestingNo - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle

Moralolo

Fruttato medio  
Medium fruityda 12,01 a 15,00 € - 500 ml  
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

**P**oggiotondo è una bella tenuta che si estende per 54 ettari nel Casentino, nei pressi di Subbiano, ed è condotta da Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion che seguono rispettivamente le produzioni di vino e olio, aiutati da un gruppo molto affiatato di esperti. Agli oliveti sono dedicati 6 ettari, con 800 piante dalle quali sono stati ricavati quest'anno 96 quintali di olive e 14 ettolitri di olio. Segnaliamo l'etichetta proposta dall'azienda all'esame del panel, l'Extravergine Le Rancole. Si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. All'olfatto si esprime sottile e composto, dotato di note di erbe aromatiche, con ricordo di basilico, menta e rosmarino, cui si accompagnano sentori di cannella e mandorla. Al palato è morbido e armonico, caratterizzato da un'ampia carica vegetale, con nuance di carciofo, cicoria e lattuga di campo. Amaro e piccante presenti ed equilibrati. Un abbinamento eccellente è con insalate di lenticchie, marinate di ricciola, patate in umido, pomodori con riso, passati di fagioli, risotto con molluschi, gamberi in guazzetto, pesci arrosto, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

**P**oggiotondo is a beautiful estate extending over 54 hectares in the area of Casentino, near Subbiano. It is run by Lorenzo Massart and Cinzia Chiarion, who follow respectively the productions of wine and oil, supported by a very tight team of experts. The olive groves cover 6 hectares with 800 trees, which produced 96 quintals of olives and 14 hectolitres of oil in the last harvest. We recommend the selection proposed to the panel, the Extra Virgin Le Roncole, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is fine and delicate, endowed with notes of aromatic herbs, especially basil, mint and rosemary, together with hints of cinnamon and almond. Its taste is mellow and harmonic, characterized by an ample vegetal flavour of artichoke, chicory and country lettuce. Bitterness and pungency are present and well balanced. It would be ideal on lentil salads, marinated amberjack, stewed potatoes, tomatoes stuffed with rice, bean purée, risotto with mussels, stewed shrimps, roast fish, baked poultry or lamb, goat cheese.