

Poggiotondo

Località Le Rancole
52010 Subbiano (AR)
Tel. 0575 48182
info@poggiotondo.it
www.poggiotondo.it

Proprietà:

Lorenzo Massart

Condizione enologica:

Luciano Bandini, Lorenzo Massart

Condizione agronomica:

Paolo Valentini, Augusto Zarkis

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

4,2

Bottiglie prodotte:

10.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

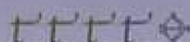
Produzione olearia:

Sì

Anno di fondazione:

1850

L'azienda Poggiotondo è una piccola realtà della provincia di Arezzo, dotata di carattere e personalità, di proprietà di Lorenzo Massart. La produzione è incentrata sui vini rossi, principalmente a base di sangiovese, il vitigno protagonista del comprensorio. Inoltre, sempre nel rispetto della tradizione locale, produce un affascinante Vin Santo, il Collefresco, che riesce ad ammalciare anno dopo anno, a conferma dell'impegno e della passione con i quali sono svolte tutte le lavorazioni: un vino di grande caratura, che sorprende a ogni assaggio; arriva a sfiorare l'eccellenza, suscitando emozioni.

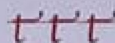


VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2011

Bianco Doc Passito - Malvasia 70%, Trebbiano 30%

Alc. 15% - € 40 - I 0,375 - **Bt.** 600

Colore ambrato, brillante e vivace. Intensi profumi di noce, datteri e pot-pourri di fiori bianchi si alternano a eucalipto, miele di castagno e fichi secchi, amaretti e nocciole. All'ingresso in bocca la dolcezza è subito bilanciata da freschezza e sapidità. Lunga progressione, con appagante chiusura di albicocca. Appassimento delle uve per 5 mesi in cassette; riposo nei caratelli per 60 mesi e affina in bottiglia per un anno. Gorgonzola naturale con le noci.



C66 2017

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alc. 13,5% - € 26 - **Bt.** 666

Rosso rubino intenso e luminoso. Emergono sentori di susina e fragoline di bosco, su uno sfondo di tabacco biondo, sbuffi di macchia mediterranea e delicate presenze di alloro. In bocca emerge il frutto che cede subito il posto a un tannino promettente, sulla via dell'integrazione, accompagnato da freschezza, con scia minerale. Sosta in tonneau per 24 mesi e un anno in bottiglia. Lampredotto con patate.



CHIANTI LE RANCOLE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Alc. 13% - € 18 - **Bt.** 4.000

Veste rubino di media intensità con lievi riflessi porpora. Richiami al naso di ciliegie, viola e sottobosco, mallo di noce e alloro. Il sorso caldo si contrappone a una generosa freschezza. Il tannino è ancora grintoso. In epilogo un piacevole ritorno fruttato. Matura fra cemento e barrique per 24 mesi e affina per altri 24 in bottiglia. Ribollita.



POGGIOTONDO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Alc. 13% - € 20 - **Bt.** 4.000