

BIBENDA 2017

POGGIOTONDO

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR
Tel. 0575 48182 - Fax 055 294642
www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1850 **Proprietà:** Lorenzo Massart
Enologo: Luciano Bandini **Agronomo:** Paolo Valentini
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 10.000 **Ettari vitati di proprietà:** 4,2
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Sara Zeloni (s.zeloni@poggiotondo.it)
Come arrivarci: dalla A1 uscire ad Arezzo e prendere la SR71 fino a Subbiano, dal paese seguire le indicazioni aziendali.

Il territorio è il Casentino, l'ultimo lembo del Chianti, situato in una delle quattro vallate della provincia di Arezzo. Qui Lorenzo Massart con la moglie Cinzia Chiaroni, entrambi impegnati in attività professionali diverse, riescono a raccontare le storie e le tradizioni che contraddistinguono le loro origini contadine. Lui dedito alla produzione del vino, lei a quella dell'olio extravergine di oliva di qualità, entrambi coadiuvati da validi collaboratori, riescono a dare vita ad un progetto di valorizzazione territoriale nell'azienda storica di proprietà, fondata nel 1873. Aldilà di mode e tendenze tutte le attività si svolgono da sempre nell'assoluto rispetto dell'ambiente. È in quest'ottica che, in tempo di vendemmia, si organizza un evento per permettere ai visitatori di vivere da vicino quel momento. Inoltre, c'è il progetto di realizzare un centro studi sulla produzione dell'olio e del vino del Casentino.

BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

CHIANTI LE RANCOLE 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Gr. 14% | € 17 | Bottiglie: 4.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino luminoso. Spezie dolci aprono il complesso ventaglio olfattivo di frutta matura e fiori appassiti. A seguire erbe aromatiche su note me
Elegantemente bilanciato il sorso, di lunga progressione e ottima corrispondenza. Trascorre due anni in cemento e una parte in barrique per
anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Sella di coniglio arrosto

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Luciano Bandini · Rosso Docg · Sella di coniglio arrosto · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

C66 2013  

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2008 

POGGIOTONDO 2013  



BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

POGGIOTONDO 2013

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 85%, Canaiolo 15% | Gr. 13,5% | € 19 | Bottiglie: 4.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino luminoso. Al naso regala dolci note di ribes e cenni di viola su lieve humus e spezie scure. Il sorso è ben dosato, di buona corrispondenza minerale. Trascorre 24 mesi in vasche di cemento, seguiti da un anno di affinamento in bottiglia,

Abbinamento: Farinata toscana

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3 Grappoli · Farinata toscana · Luciano Bandini · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

C66 2013    

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2008    

CHIANTI LE RANCOLE 2013    



BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

C66 2013

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 14% | € 23,50 | Bottiglie: 666 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino luminoso. Macchia mediterranea e spezie scure svelano l'olfatto al fruttato rosso maturo, anche sotto spirito. A seguire erbe aromatiche note mentolate. Buono l'equilibrio al sorso, ottima la corrispondenza e progressione con un lungo finale minerale. Trascorre 24 mesi in tonne di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carré di agnello al timo

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Carré di agnello al timo · Luciano Bandini · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2008 

CHIANTI LE RANCOLE 2013 

POGGIOTONDO 2013 



BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2008

Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Malvasia e Trebbiano | Gr. 16% | € 37,50 | Bottiglie: 600 | Tipo bottiglia: 0,375 l

Ambrato luminoso. Legni orientali, torrone, nocciole, frutta caramellata, fichi secchi, miele di castagno, note agrumate e salmastre dipingon Assaggio vellutato e dolce, di grande struttura e ottima freschezza che rende il finale equilibrato e di lunga persistenza. Trascorre 60 mesi in c anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Torta alle mandorle

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Bianco Dolce Doc · Luciano Bandini · Torta alle mandorle · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

C66 2013 

CHIANTI LE RANCOLE 2013 

POGGIOTONDO 2013 

