

BIBBENDA 2018

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A ME LEGENDA PARTI DAL CIBO

POGGIOTONDO

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR

Tel. 0575 48182 - Fax 055 294642

www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

 Vedi su Google Maps



Indietro



Avanti

Anno di fondazione: 1850 Proprietà: Lorenzo Massart

Enologo: Luciano Bandini e Lorenzo Massart 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.

È il 1850 quando Lorenzo Massart e sua moglie Ada Lapini fondano a Subbiano, vicino ad Arezzo (Granducato di Toscana), un'azienda agricola. Da allora si sono susseguiti innumerevoli eventi politici, rivoluzioni tecnologiche e non, cambiamenti che hanno sconvolto il mondo. Eppure, Poggiotondo è sempre lì, ed è ancora di proprietà di un Massart, che non a caso porta il nome del suo avo Lorenzo. Piccola estensione, un numero molto ridotto di bottiglie prodotte, ma vini convincenti, di assoluto valore. Vini di personalità, come lo è Lorenzo e come lo è Cinzia, che si occupa dell'altra attività aziendale, l'olio, di eccellente qualità. Da notare la presenza, nel parco che circonda la cantina, di una mandria di asini sardi, oramai vere e proprie mascotte di Poggiotondo. Non sappiamo se anche loro, in qualche modo, diano il loro contributo alla produzione: certo è, che la batteria degustata quest'anno ci ha piacevolmente sorpreso, con una menzione speciale per il C66 e soprattutto per il Vinsanto, clamorosamente buono. Un vino deliziosamente arcaico che, immaginiamo, sarebbe stato riconoscibile e godibile anche nel 1850.

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: POGGIOTONDO

VINSANTO DEL CHIANTI

COLLEFRESCO 2009

Bianco Dolce Doc | 16% | € 37,50

Ambra, leggermente velato. Il naso ammicca a note balsamiche, mentolate, prima di virare su mallo di noce, pepe bianco, fico dottato, ...



Malvasia e Trebbiano

C66 2014

Rosso Igt | 14% | € 23,50

Cupo rubino con lampi porpora. Al naso stupisce l'impatto iniziale di cipria ed acqua di rose, carruba, cacao amaro, menta, ...



Sangiovese 90%, Merlot 10%

POGGIOTONDO 2014

Rosso Igt | 13,5% | € 19

Cupo rubino. Il naso è conteso tra sensazioni animali di cuoio e note più dolci di composta di prugne. Non mancano viola appassita, ...



Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

CHIANTI LE RANCOLE 2014

Rosso Docg | 14% | € 17

Granato con lampi rubino. Frutta rossa matura, ginepro, alloro, timo: il naso è un'ottima interpretazione della macchia ...



Sangiovese 80%, Canaiolo 20%



Indietro



Avanti

Copyright © 2017 - Bibenda Editore Srl

R.E.A. 892555 | P.IVA e C.F. 05457551009

BIBENDA 2018

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [LEGENDA](#) [PARTI DAL CIBO](#)

VINSANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2009

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

Ambra, leggermente velato. Il naso ammicca a note balsamiche, mentolate, prima di virare su mallo di noce, pepe bianco, fico dattato, giuggiola, salvia, origano, note fumé. Dolcissimo, ha però invidiabile freschezza che prolunga il piacere della beva. Cinque anni in caratelli.

Abbinamento: Pasticceria secca Panforte

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini e Lorenzo Massart

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

Tags: 4 Grappoli · Bianco Dolce Doc · Luciano Bandini · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

CG6 2014



BIBENDA 2018

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [LEGENDA](#) [PARTI DAL CIBO](#)

C66 2014



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

Cupo rubino con lampi porpora. Al naso stupisce l'impatto iniziale di cipria ed acqua di rose, carruba, cacao amaro, menta, sciroppo di mora, legno di cipresso. Bocca intensa ma verticale, mirabile l'equilibrio tra morbidezza e acidità. Nel finale richiami resinosi. Due anni in tonneau, uno in vetro.

Abbinamento: Polpettone di cavallo Bistecche di cinghiale

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini e Lorenzo Massart

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

Tags: 4 Grappoli · Luciano Bandini e Lorenzo Massart · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

VINSANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2009



BIBBENDA 2018

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [LEGENDA](#) [PARTI DAL CIBO](#)

POGGIOTONDO 2014

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

Cupo rubino. Il naso è conteso tra sensazioni animali di cuoio e note più dolci di composta di prugne. Non mancano viola appassita, spezie orientali, cacao. La bocca, nonostante l'annata, ha ottima spinta, e chiude con deliziosi sentori di bastoncino di liquirizia. Due anni in cemento, uno in vetro.

Abbinamento: Spezzatino di chianina Picci al ragù di coniglio

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini e Lorenzo Massart

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

Tags: 4 Grappoli · Luciano Bandini · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

VINSANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2009



BIBBENDA 2018

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [LEGENDA](#) [PARTI DAL CIBO](#)

CHIANTI LE RANCOLE 2014

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

Granato con lampi rubino. Frutta rossa matura, ginepro, alloro, timo: il naso è un'ottima interpretazione della macchia toscana. Giustamente fresco, di buona persistenza. Un quarto della massa matura un anno in barrique, il resto due anni in cemento, prima dell'assemblaggio e affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Peposo Faraona in umido

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini e Lorenzo Massart

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

Tags: 3 Grappoli · Luciano Bandini · Rosso Docg · TOSCANA

[ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE](#)

[VINSANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2009](#)

