

# BIBENDA *2019*

# Poggiotondo

0 { 5 }

[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#)

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR

Tel.: 0575 48182

Fax: 055 294642

Web: [www.poggiotondo.it](http://www.poggiotondo.it)

Email: [info@poggiotondo.it](mailto:info@poggiotondo.it)

 Vedi su Google Maps

**Primo anno produzione:** 1850

**Proprietà:** Lorenzo Massart

**Enologo:** Luciano Bandini, Lorenzo Massart

**Agronomo:** Paolo Valentini

**Conduzione:** Convenzionale

**Bottiglie prodotte:** 10.000

**Ettari:** 4,20

**Vendita diretta:** Sì

**Vendita online:** Sì

**Visite azienda:** Sì, su prenotazione

**Come arrivare:**

dalla A1 uscire ad Arezzo e prendere la SR71 fino a Subbiano, dal paese seguire le indicazioni aziendali.

Avvocato, artista, allevatore, viticoltore, Lorenzo Massart non è certo un uomo che si annoia. Nel Casentino, ultimo avamposto del Chianti, il produttore conduce con grande dinamismo un'azienda gioiello che sforna mediamente 10.000 bottiglie annue di pregiato vino. Se la sua passione in termini enologici è il Sangiovese, è la valorizzazione del Vin Santo, che in pochi continuano a produrre con maestria in zona, il suo chiodo fisso degli ultimi anni, con risultati di impressionante costanza che purtroppo non possiamo apprezzare in questa Edizione rimandandone l'assaggio alla prossima Guida. Da non perdere in azienda l'allevamento di asini sardi, che Lorenzo fa crescere dagli anni Sessanta in una delle campagne più accoglienti di Toscana.

## Vini del produttore

### **C66 2015**

Rosso | Igt | 14,0% | € 25



[VISUALIZZA](#)

### **Poggiotondo 2015**

Rosso | Igt | 13,5% | € 20



[VISUALIZZA](#)

### **Chianti Le Rancole 2015**

Rosso | Docg | 14,0% | € 18



[VISUALIZZA](#)

# C66 2015



REGIONI REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

**Produttore:** Poggiotondo

**Colore:** Rosso

**Uve:** Sangiovese 90%, Merlot 10%

**Gradazione:** 14,0%

**Prezzo:** 25,00 €

**Bottiglie:** 666

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Igt

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Regione:** TOSCANA

Manto rubino pieno. S'insinua con vividi note di rose e viole, frutti di bosco, ciliegia e resina balsamica a cingere il tutto. In bocca gode di sano equilibrio e tannino ben integrato. Persistente. Due anni in tonneau.

## Abbinamento

Bistecca alla fiorentina

## Altri vini dello stesso produttore

### Poggiotondo

Rosso | Igt | 13,5% | € 20



[VISUALIZZA](#)

### Chianti Le Rancole

Rosso | Docg | 14,0% | € 18



[VISUALIZZA](#)

# Poggiotondo 2015



REGIONI REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

**Produttore:** Poggiotondo

**Colore:** Rosso

**Uve:** Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

**Gradazione:** 13,5%

**Prezzo:** 20,00 €

**Bottiglie:** 4.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Igt

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Regione:** TOSCANA

Rubino splendente. Bel mix odoroso fatto di frutta a polpa rossa, spezie scure e viole. Sorso equilibrato, dalla scodata sapida sul finale. 2 anni in vasche di cemento.

## Abbinamento

Lasagne al ragù

## Altri vini dello stesso produttore

### **C66**

Rosso | Igt | 14,0% | € 25



[\*\*VISUALIZZA\*\*](#)

### **Chianti Le Rancole**

Rosso | Docg | 14,0% | € 18



# Chianti Le Rancole 2015



[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#) [POGGIOTONDO](#)

**Produttore:** Poggiotondo

**Colore:** Rosso

**Uve:** Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

**Gradazione:** 14,0%

**Prezzo:** 18,00 €

**Bottiglie:** 4.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Docg

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni

**Grappoli:** 4

**Regione:** TOSCANA

Tende al granato. Macchia marina a cornice di note di frutti selvatici e tabacco. Sorso ben teso, dalla giusta presa fresco-sapida. Barrique e vasche di cemento.

## Abbinamento

Stufato di castrato alle spezie

## Altri vini dello stesso produttore

### C66

Rosso | Igt | 14,0% | € 25



[VISUALIZZA](#)

### Poggiotondo

Rosso | Igt | 13,5% | € 20



[VISUALIZZA](#)