POGGIOTONDO

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

Anno di fondazione: 1850 **Proprietà:** Lorenzo Massart
Fa il vino: Luciano Bandini **Bottiglie prodotte:** 10.000
Ettari vitati di proprietà: 4 **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.

L'azienda di Lorenzo Massart, radicata da generazioni alle porte del Casentino, anche quest'anno ci propone una gamma di prodotti di buon livello qualitativo, che continuano a convincere per la loro gradevolezza offerta a un prezzo ben calibrato. Non presentato il Vinsanto del Chianti Collefresco 2006, impegnato a proseguire le fasi di maturazione al momento dei nostri assaggi, il vino più significativo della produzione è indubbiamente il taglio C66 2010, che esprime un ottimo bagaglio olfattivo ed una bocca ben tesa e rispondente. Caratteriale nei toni floreali e fruttati e di buon equilibrio il Chianti Le Rancole 2010 che sfiora la soglia dei Quattro Grappoli, e profumatissimo e ben scorrevole il Poggiotondo 2010, un vero jolly in tavola. Da diversi anni l'azienda apre le porte al pubblico durante la vendemmia, per dare la possibilità agli appassionati di poter concretamente immergersi in questo delicato momento di lavorazione e permettere agli ospiti di poter liberamente muoversi in vigna e in cantina. È doveroso inoltre segnalare come la proprietà sia attivissima nella produzione dell'Extravergine di qualità e nella divulgazione della sua cultura, è in atto infatti un ambizioso progetto di studio delle cultivar di zona.

C66 2010

| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 14% | € 23 | Bottiglie: 660 | Ottenuto dalla lavorazione di uve provenienti da vigne poste su terreno ricco di galestro di 30 anni di età, esposte a Est-Ovest. Vendemmia effettuata nel mese di ottobre; vinificazione in acciaio con macerazione delle bucce prolungata per 20 giorni. Maturazione in tonneau da 500 litri per 24 mesi. Ottimo su cinghiale al ginepro.

CHIANTI LE RANCOLE 2010

| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Gr. 14% | € 17 | Bottiglie: 4.000 | Da vigne con densità d'impianto di 2.500 ceppi per ettaro. Vinificazione con macerazione delle bucce a contatto con il mosto per 15 giorni. Maturazione parte in vasche di cemento per 24 mesi e parte in barrique per un anno. Gustosissimo con coda alla vaccinara.

POGGIOTONDO 2010

| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 85%, Canaiolo 15% | Gr. 13,5% | € 17 | Bottiglie: 4.000 | Raccolta delle uve effettuata i primi di ottobre. Macerazione sulle bucce prolungata per 16 giorni con leggere follature; maturazione in vasche di cemento per 2 anni e delicata filtrazione del prodotto. Molto versatile, da provare su castrato in umido.