

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: 4,2 **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 Casentino è una delle quattro vallate della provincia di Arezzo, a nord della provincia. "È una località che - come afferma Lorenzo Massart - è un po' in ombra nella vasta scelta di mercato dei vini toscani, l'ultimo avamposto del Chianti". Lorenzo è avvocato a Firenze, e grazie alla sua passione per l'attività di viticoltore, oltre che di pittore, porta avanti con caparbietà quella sfida che i Massart hanno iniziato nel 1873, anno in cui è nato Poggiotondo. Poche persone nella piccola struttura, solo consulenti ed operai specializzati che conoscono bene il proprio lavoro e che si sanno gestire durante la sua assenza. Quattro ettari vitati, con ceppi di Sangiovese e altri tipici, con l'aggiunta di poche viti di Merlot. Vini corretti e dignitosi, alcuni godibili da subito, altri esigenti, come il suo Vin Santo Collefresco, un'etichetta che dà lustro ad una produzione del tutto rispettabile per bevibilità e per espressione.

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2006



Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Malvasia e Trebbiano | Gr. 16% | € 38 | Bottiglie: 600 | Ambrato chiaro. Profumi densi e complessi di albicocca secca, un pot-pourri di agrumi secchi e canditi, toni marini, caramella d'orzo e datteri. Dolce e avvincente, investito da sostanziale freschezza e da un'aprezzata vena sapida. Decisamente lungo. Sosta per 5 anni in caratelli. Dolce di mandorle e arance.

C66 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 14% | € 23 | Bottiglie: 666 | Rubino concentrato. Prima viole appassite, sottobosco e corteccia, poi ciliegia, ribes, macchia mediterranea e tabacco scuro. Bocca compatta, ma scorrevole, sospinto da una delicata astringenza tannica e da una valida scia acida. Per 2 anni in tonneau. Nocette di maiale.

POGGIOTONDO 2011



Tipologia: Rosso Igt | Sangiovese 85%, Canaiolo 15% | Gr. 13,5% | € 19 | Bottiglie: 4.000 | Granato luminoso. Naso di bacche selvatiche, susina rossa e more, chiude con violetta appassita e rimandi ferruginosi. Sorso di media complessità, lineare, grana tannica ben presente e pregevole freschezza. In cemento per 2 anni. Gnocchi al ragù di lepre.

CHIANTI LE RANCOLE 2011



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Gr. 14% | € 17 | Bottiglie: 4.000 | Rubino limpido. Sensazioni di fiori secchi, ciliegie rosse e frutti di bosco, spezie scure di pepe. Bocca corretta, caratterizzata da morbidezza, tannini fini e piacevole timbro sapido. Una buona parte in cemento ed il resto in barrique, il tutto per un anno. Spezzatino di agnello e alloro.