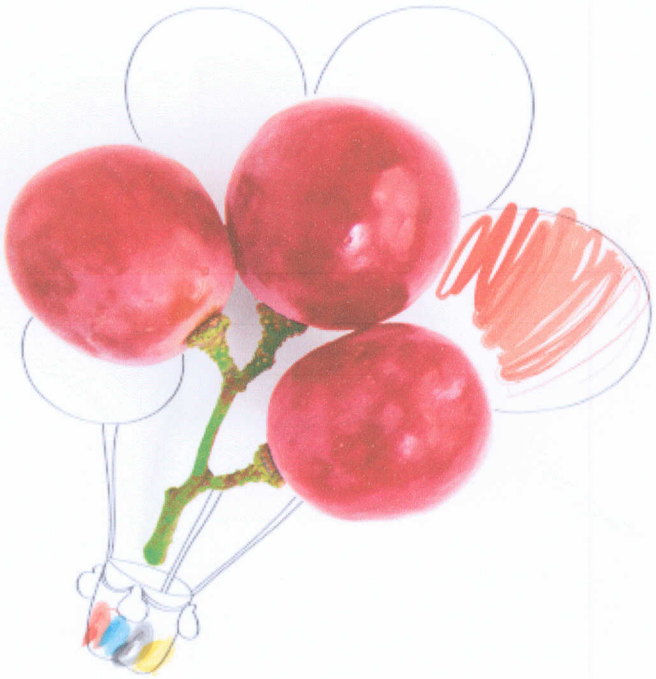
# BIBENDA 2019

## LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI OLTRE 2100 AZIENDE VINICOLE, AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE



## L'Anno del Presidente

DEDICATA AL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
CHE CI HA COLORATO IL SOGNO DELLA CULTURA. E CI HA RESI LIBERI.

# Poggiotondo

0 {5}

REGIONI REGIONE TOSCANA

Località Poggiotondo - 52010 Subbiano AR
**Tel.:** 0575 48182
**Fax:** 055 294642
**Web:** www.poggiotondo.it
**Email:** info@poggiotondo.it

**Primo anno produzione:** 1850
**Proprietà:** Lorenzo Massart
**Conduzione:** Convenzionale
**Oleologo:** Giorgio Pannelli, Cinzia Chiarion
**Agronomo:** Paolo Valentini, Augusto Zarkis
**Ettari totali di oliveti:** 6,00
**Numero piante:** 800
**Proprietà frantoio:** No
**Frange per terzi:** No
**Vendita diretta:** Sì
**Vendita online:** No
**Vendita per corrispondenza:** Sì
**Visite azienda:** Sì
**Sala per degustazioni olio:** No
**Come arrivare:**
dalla A1, uscita Arezzo, proseguire verso il Casentino lungo la SS71, raggiungere Subbiano e seguire le indicazioni aziendali.

Agricoltura per pura passione. Possiamo sintetizzare cosi la visione e la filosofia di questa piccola azienda del Casentino, in quel di Subbiano, provincia di Arezzo. Poco più di 4 ettari vitati e 6 olivati (la tenuta nell'insieme misura 54 ettari) rappresentano il cuore di una produzione davvero piccola. Le piante hanno un'età media di 30 anni e perlopiù sono cultivar Moraiolo (600), ubicate nell'area di Valloni, seguite da 200 alberi tra Leccino, Frantoio e ancora Moraiolo, situate invece nella zona di Subbiano. I due aerali produttivi danno vita ad altrettanti extravergine, Le Rancole (Moraiolo 100%) e Valloni (mix tra le varietà presenti della zona). Entrambi gli oli di oliva sono realizzati con brucatura delle drupe, frangitura a ciclo continuo, nessuna filtrazione e stoccaggio in recipienti di acciaio. La qualità è elevata e le due etichette rappresentano dei valenti ambasciatori del Casentino, una delle quattro vallate della provincia di Arezzo, nella parte settentrionale del territorio, zona foriera di grandi prodotti, tra vino e olio di oliva.

## Oli del produttore

**Olio Extravergine di Oliva Le Rancole** — VISUALIZZA
2018 | € 15

**Olio Extravergine di Oliva Valloni** — VISUALIZZA
2018 | € 14

# Olio Extravergine di Oliva Le Rancole

## 2018 ♦♦♦♦



**Produttore:** Poggiotondo

**Cultivar:** Moraiolo

**Prezzo:** 14,50 €

**Prezzo al litro:**29,00 €

**Tipo bottiglia:** 0,500 L

**Gocce:** 4

**Regione:** TOSCANA

Preziosa veste verde oro. Registro olfattivo orientato su ricordi di erbe aromatiche e buccia di pomodoro, poi pesca gialla e fiori di campo. La massa fenolica non tarda a farsi strada in bocca, dove sono i sentori di frutta secca a condurre, con una nota più amara che piccante in chiusura. Da impianto di 50 anni di età. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori effettuata a fine ottobre. Estrazione a ciclo continuo con resa di 14 litri di olio per quintale di olive raccolte. Stoccaggio in acciaio. Sul rombo ripieno con salsa al tartufo estivo.

## Altri oli dello stesso produttore

**Olio Extravergine di Oliva Valloni**
2018 | € 14 ♦♦♦♦ VISUALIZZA

# Olio Extravergine di Oliva Valloni

## 2018 ♦♦♦♦



**Produttore:** Poggiotondo

**Cultivar:** Moraiolo 70%, Leccino 20%, a.v. 10%

**Prezzo:** 14,00 €

**Prezzo al litro:**28,00 €

**Tipo bottiglia:** 0,500 L

**Gocce:** 4

**Regione:** TOSCANA

Giallo dorato adamantino. Rivela un profilo di grande pulizia, con toni di origano e alloro, pomodoro e carciofo. Ricco in bocca, è equilibrato e pacatamente mosso da tono piccante. Da impianto di 50 anni di età. Raccolta manuale e per mezzo di agevolatori effettuata a fine ottobre. Estrazione a ciclo continuo con resa di 12 litri di olio per quintale di olive raccolte. Stoccaggio in acciaio. Strepitoso su tagliolini al salmone e arancia.

## Altri oli dello stesso produttore

**Olio Extravergine di Oliva Le Rancole**
2018 | € 15 ♦♦♦♦ VISUALIZZA