

BIBENDA 2020

LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI 2100 AZIENDE
VINICOLE, AGLI OLI, ALLE GRAPPE PATRIMONIO
TUTTO ITALIANO E AI 2000 RISTORANTI DI QUALITÀ

TI AMO ITALIA DEL VINO



 **Fondazione Italiana Sommelier**

Chianti Le Rancole 2016



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

Produttore: Poggiotondo

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Gradazione: 13,5%

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

Rubino, profuma intensamente di more e gelso nero, viola, erbe aromatiche, tratti minerali e sprazzi balsamici. Al gusto è lautamente fresco e completato da tannini maturi. Barrique e vasche di cemento.

Abbinamento

Filetto di maiale con salsa al vino

Altri vini dello stesso produttore

C66 Rosso Igt 13,5% € 26		VISUALIZZA
Vin Santo del Chianti Collefresco Bianco Doc 15,0% € 40		VISUALIZZA
Poggiotondo Rosso Igt 13,0% € 20		VISUALIZZA

Poggiotondo 2016



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

Produttore: Poggiotondo

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Gradazione: 13,0%

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 terso. Bouquet su sentori di ciliegia e mora, macis, rosa e anice stellato. Bocca rispondente, dal tannino vitale e bell'allungo sapido. 2 anni in vasche di cemento.

Abbinamento

Spiedini di castrato

Altri vini dello stesso produttore

C66

Rosso | Igt | 13,5% | € 26



[VISUALIZZA](#)

Vin Santo del Chianti Collefresco

Bianco | Doc | 15,0% | € 40



[VISUALIZZA](#)

Chianti Le Rancole

Rosso | Docg | 13,5% | € 18



[VISUALIZZA](#)

Vin Santo del Chianti Collefresco 2010



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

Produttore: Poggiotondo

Colore: Bianco

Tipologia: Dolce

Uve: Malvasia, Trebbiano

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 40,00 €

Bottiglie: 600

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: TOSCANA

Color ambra. In parata tipici ricordi di fichi secchi ed erbe aromatiche, miele di castagno, mallo di noce e cera d'api. Bocca dolce e fresca al contempo, dalla persistenza estesa. Cinque anni in caratelli.

Abbinamento

Zabaione al cioccolato

Altri vini dello stesso produttore

C66

Rosso | Igt | 13,5% | € 26



[VISUALIZZA](#)

Poggiotondo

Rosso | Igt | 13,0% | € 20



[VISUALIZZA](#)

Chianti Le Rancole

Rosso | Docg | 13,5% | € 18



[VISUALIZZA](#)

C66 2016



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

Produttore: Poggiotondo

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 26,00 €

Bottiglie: 666

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Igt

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

Grappoli: 4

Regione: TOSCANA

Rubino cupo per un naso invitante di frutti selvatici maturi e ciliegie, tabacco mentolato, prugna, corteccia e rintocchi di grafite. Sorso rotondo in attacco, completato da misurato asse fresco/sapido. Duratura la lunghezza su aromi di spezie dolci. Due anni in tonneau.

Abbinamento

Agnello al forno con patate

Altri vini dello stesso produttore

Vin Santo del Chianti Collefresco

Bianco | Doc | 15,0% | € 40



[VISUALIZZA](#)

Poggiotondo

Rosso | Igt | 13,0% | € 20



[VISUALIZZA](#)

Chianti Le Rancole

Rosso | Docg | 13,5% | € 18



[VISUALIZZA](#)

Poggiotondo

0 { 5 }

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

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR

Tel.: 0575 48182

Fax: 055 294642

Web: www.poggiotondo.it

Email: 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.

Lorenzo Massart è un signore d'altri tempi che riesce in tutto ciò che fa. Di professione avvocato è un bravissimo allevatore e tra i più capaci dell'aretino se si parla di Chianti. Assieme a sua moglie Cinzia è proprietario di terreni vocati nel Casentino, poco più di 4 ettari di puro galestro, impiantati una trentina di anni fa. La produzione è quasi totalmente improntata alla valorizzazione delle uve tipiche del territorio, con la sola digressione del C66, prodotto nell'esiguo numero di 666 bottiglie, rosso dal gusto avvolgente che vede al fianco del Sangiovese una piccola aggiunta di alloctono Merlot. Fiore all'occhiello della gamma di casa il Vin Santo, la cui tradizione produttiva sta purtroppo via via scomparendo nel Casentino, mentre resta una priorità per l'affiatata coppia. Per chi volesse fare una capatina in azienda segnaliamo di non perdere l'allevamento di asini sardi, che qui vivono indisturbati dagli anni Sessanta e di assaggiare gli ottimi oli la cui produzione è seguita principalmente da Cinzia e di cui trovate scheda nella sezione dedicata all'Extravergine.

Vini del produttore

C66 2016

Rosso | Igt | 13,5% | € 26



[VISUALIZZA](#)

Vin Santo del Chianti Collefresco 2010

Bianco | Doc | 15,0% | € 40



[VISUALIZZA](#)

Poggiotondo 2016

Rosso | Igt | 13,0% | € 20



[VISUALIZZA](#)

Chianti Le Rancole 2016

Rosso | Docg | 13,5% | € 18



[VISUALIZZA](#)