

## Poggiotondo

Poggiotondo

52010 Subbiano (AR)

Tel. +39 0575 48182 - 055 288095 - Fax +39 055 294642

E-mail: info@poggiotondo.it - Web: www.poggiotondo.it



84 ↑

200/300 m

 Specializzato  
Specialized

 Vaso policonico  
Polyconic vase

 Brucatura a mano e meccanica  
Hand picking and mechanical harvesting

 No - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle

Moraiolo (70%), leccino (20%), pendolino (10%)

 Fruttato medio  
Medium fruity

 da 12,01 a 15,00 € - 500 ml  
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

**P**oggiotondo è una bella tenuta che si estende per 54 ettari nel Casentino, nei pressi di Subbiano, ed è condotta da Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion che seguono rispettivamente le produzioni di vino e olio, aiutati da un gruppo molto affiatato di esperti. Agli oliveti sono dedicati 6 ettari, con 800 piante dalle quali sono stati ricavati quest'anno 48 quintali di olive e 9 ettolitri di olio. Due le etichette proposte dall'azienda al panel, gli Extravergine Le Rancole e Valloni. Segnaliamo il secondo, di un bel colore giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. All'olfatto si esprime ampio e avvolgente, ricco di note di erbe aromatiche, con ricordo di basilico, menta e prezzemolo, cui si affiancano sentori di erba fresca falciata e mandorla. Al palato è fine e complesso, dotato di un'ampia carica vegetale, con nuance di carciofo e cicoria selvatica, sedano e lattuga di campo. Amaro e piccante presenti e ben espressi. È un eccellente accompagnamento per antipasti di mare, insalate di pomodori, legumi bolliti, marinate di orata, passati di patate, risotto con carciofi, molluschi gratinati, seppie alla piastra, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

**P**oggiotondo is a beautiful estate extending over 54 hectares in the area of Casentino, near Subbiano. It is run by Lorenzo Massart and Cinzia Chiarion, who follow respectively the productions of wine and oil, supported by a very tight team of experts. The olive groves cover 6 hectares with 800 trees, which produced 48 quintals of olives and 9 hectolitres of oil in the last harvest. There are two Extra Virgin selections proposed to the panel, Le Roncole and Valloni, which we recommend. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is ample and rotund, rich in notes of aromatic herbs, especially basil, mint and parsley, together with hints of freshly mown grass and almond. Its taste is fine and complex, endowed with an ample vegetal flavour of artichoke and wild chicory, celery and country lettuce. Bitterness and pungency are present and distinct. It would be ideal on seafood appetizers, tomato salads, boiled legumes, marinated gilthead, potato purée, risotto with artichokes, mussels au gratin, pan-seared cuttlefish, baked poultry or lamb, goat cheese.