



150 oli d'Italia i migliori extravergine

## POGGIOTONDO

Subbiano (AR) | loc. Poggiotondo | tel. 0575 48182 |  
www.poggiotondo.it

**OLIVETO PROPRIO** SI  
**CULTIVAR** Leccino, Pendolino,  
Moraiole  
**COLTIVAZIONE** Tradizionale  
**RACCOLTA** Manuale  
**ESTRAZIONE** Ciclo continuo  
**FRANTOIO** NO  
**OLIVE DA MENSA** NO

**OSPITALITÀ** NO  
**RISTORAZIONE** NO

**AZIENDA.** Poggiotondo, nato intorno al 1850, si estende nel Casentino per 54 ettari a cavallo dei comuni di Subbiano ed Arezzo e comprende tre località: Poggiotondo (500 metri s.l.m.), Le Rancole e Valloni. Oltre ai vini e all'olio, l'azienda di Lorenzo Massart si caratterizza per l'allegria presenza di piccoli asini sardi. Sono 800 complessivamente le piante di olivo e tutte con una età che supera i 30 anni. La maggior parte di queste, in prevalenza Moraiole, sono situate a sud-est nella zona di Valloni (Arezzo) mentre le restanti (leccino, moraiolo e frantoio), sono situate invece a nord-ovest nella zona di Subbiano.

**PRODOTTO.** Un olio di dolcezza che colleziona richiami garbati tutti legati a maturità e delicatezza: lattuga, mela gialla, cardo, pomodoro maturo. In bocca è leggero e leggermente agrumato. È ottenuto dagli olivi (Moraiole, Leccino, Pendolino) situati nella zona sud dell'azienda nei pressi del borgo di Marcena.

**ABBINAMENTI.** Pesci delicati, maionese.



Valloni

4

### LA SOSTA

> **MANGIARE Torre Santa Flora** • Subbiano (AR) • loc. Il Palazzo, 169  
tel. 0575 421045 • www.santaflora.it • 41 euro

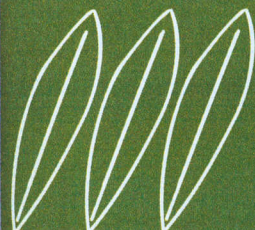
**La Corte dell'Oca** • Subbiano (AR) • v.le Europa, 16 • tel. 0575 421336  
www.cortedelloca.it • 30 euro

**Taverna dei Briganti** • Subbiano (AR) • loc. Ponte Caliano, 120  
tel. 0575 420791 • www.tavernadeibriganti.eu • 35 euro

> **DORMIRE Torre Santa Flora** • Subbiano (AR) • loc. Il Palazzo, 169  
tel. 0575 421045 • www.santaflora.it

# Gambero Rosso

# 2016



# Oli d'Italia

raccolta 2015  
i migliori extravergine  
478 aziende e 731 oli

mangiare e dormire  
intorno ai frantoi

i produttori di olive da tavola

