

Un altro vino nell'Olimpo

AREZZO — Un successo riconosciuto dalle guide per il vino di punta dell'azienda dell'avvocato Lorenzo Massart. «Le rancole» è il primo vino a portare il Casentino nell'olimpico delle guide. «Campione di rotondo e denso pregio: un vino di gran potenza, anche ben morbido, con il suo torrefatto (ligneo) frutto ancora ben vivo». Così la Guida dei Vini Italiani di Luca Maroni, edizione 2007, descrive «Le Rancole» 2003, il Chianti Docg prodotto da Poggiotondo. Il commento arriva a conclusione di una degustazione effettuata dallo stesso Maroni che assegna un punteggio elevato, 82/100.

«I Vini d'Italia» (a cura di Ernesto Gentili e Fabio Rizzari) assegna a «Le Rancole» 2003 il punteggio di 15/20 pari a tre bottiglie. «È un risultato – spiega Massart – che premia l'impegno degli ultimi dieci anni. Grazie alla nostra passione ed al contributo di un enologo illuminato co-

me Carlo Sala, siamo riusciti a far riscoprire agli esperti e soprattutto ai consumatori, i vini prodotti in questa valle meravigliosa alla quale mia moglie ed io siamo legati». «Le Rancole» è il primo vino imbottigliato dall'azienda casentinese, un Chianti Docg prodotto con uve Sangiovese all'80% e Canaiolo al 20%. A dicembre è stato battezzato anche il nuovo prodotto di casa Massart, «Poggiotondo» 2004 che porta sull'etichetta anche l'indicazione Casentino. L'azienda si estende per 54 ettari nei pressi di Subbiano e comprende tre località: Poggiotondo, Le Rancole e Valloni. Titolari dell'azienda Lorenzo Massart, avvocato fiorentino con marcate origini casentinesi, e Cinzia Chiarion, moglie dell'avvocato e medico con origini venete che segue prevalentemente la produzione olivicola (destinataria di diversi riconoscimenti anche recenti).