



Poggiotondo

Poggiotondo di Lorenzo Massart

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano (AR) - tel. 057548182, 055288095 fax 055294642 - info@poggiotondo.it - www.poggiotondo.it - Responsabili della produzione: Lorenzo Massart (Titolare), Luciano Bandini (Enologo), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 4 - €10.000 - Ettari: 4,2 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☑ sì - ☑ sì

IL MIGLIOR VINO

Poggiotondo 2010

87

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27

Sensazioni: ciò che di questo vino ammaliando stupisce, non è tanto l'incipit di sofficietà e di souplesse olfattiva di furiosa dolcezza. No. È la potenza del suo gran frutto nativo. Dal grado poderoso ma non disseccante né bruciante data la sua impressionante energia, un alcol vestito, tutto inglobato nella fitta rete del frutto. Una crema di prugna matura di carnosa consistenza estrattiva. Potenza da cui il campione trae la sua irresistibile, profonda, lirica vis di polpa addensata e addolcita in estratti dal sole. Al palato la papilla avverte il calore, l'ottimo equilibrio acido-morbido di questo campione. Un vino che potente ma algido sempre avvolge armonioso, recando con gran nitidezza enologica esecutiva, la pura fragranza della sua splendida uva natia.



Informazioni: 🍷 - 📅 12/06/13 - 🍷 C - €4.000 - 🍷 Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Poggiotondo è ubicata ai piedi del Casentino nei pressi di Subbiano. L'azienda, che è sempre stata della famiglia Lapini-Massart, ha un'estensione di 54 ettari di cui 4 vitati a denominazione Chianti Docg. Ogni anno l'azienda organizza "Vivi la vendemmia", manifestazione dedicata a tutti coloro che vogliono assistere alla raccolta dell'uva ed alle prime operazioni in cantina.

Impressioni del produttore: Poggiotondo è il vino più autentico e, nel contempo, quello più "difficile" della mia azienda. Io lo amo da morire perché rappresenta la tradizione toscana del Sangiovese (qui accompagnato dal Canaiolo), senza aggiunte "ammorbidenti" di sorta. Dimenticavo ... Poggiotondo è dedicato a tutte le persone di carattere!

GLI ALTRI VINI

C 66 2010 **IP: 86**

C: 32 - E: 28 - I: 26 - 🍷 - €666 - 🍷 Sangiovese 90%, Merlot 10%

LE RANCOLE CHIANTI 2010 **IP: 85**

C: 31 - E: 28 - I: 26 - 🍷 - €4.000 - 🍷 Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Commento Conclusivo

Costante la concentrazione maestosa della sua dativa uva, il bicchiere Poggiotondo pone in luce morbidezza, nitidezza enologica ancora superiore. Ben ciliegioso allora tanto il Le Rancole Chianti 2010, quanto il C 66 2010, questo d'estratto ancor più fitto e maestoso. Il vino migliore del tasting è il Poggiotondo 2010, che unendo suadenza a potenza, con più avvolgente morbidezza la dolcezza della polpa evoca della sua prugna spezosamente mentosa. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86 (+1,18%); **QQT:** 4,71

Indici complessivi: C: 31,66 - E: 28 - I: 26,33