



POGGIOTONDO

Stile Natura Casentino

Poggiotondo

Poggiotondo di Lorenzo Massart

Loc. Poggiotondo, 52010 Subbiano, AR - tel +39 057548182 - fax +39 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 - ☑ si - ☺ sì - ☛ no

IL MIGLIOR VINO

Poggiotondo 2012 **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30

Sensazioni: assai dotato in consistenza, sin dalla vista quanto a concentrazione e viscosità si rivela polposo: una tinta viola estremamente densa e profonda, una polposità tramosa intessente il suo frutto con fitezza superiore. Gran dolcezza e



suadanza, di vivace, tonda, avvolgente nitidezza olfattiva: enologia di gran tecnica su formidabile viticoltura di base. Un magnifico frutto non sovraestratto in chinoso tannino. Quote e quote di dolcezza non offuscate da eccessive amarezze coprenti, si liberano allora convessamente, vanigliatamente suadenti, intense nel richiamare la mora. E la rinnovata violaceità del suo turgore: potenza e fragranza che compiono la sua virtuosa espressione. Così, una mora nera dolcissima di gran souplesse, e di alta longevità potenziale. Un gran vino di alta definizione enologica esecutiva.

Informazioni: 🍷 - 📅 25/06/15 - 🍷 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 Doc. 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 nasce da uve Sangiovese e Canaiolo vinificate in vasche di vetrocemento. È un vino fresco e ruvido ma di stile, come si conviene ai toscani di qualità. La caratteristica principale di Poggiotondo - anche nella versione 2012 - resta, comunque, la contemporaneità: rappresenta appieno questo inizio secolo nel quale chi sa bere preferisce il vino della vigna alla carica pasticceria dei "vinoni" nati in cantina, come C 66, di cui nessuno sente più il bisogno. Ecco perchè io ne vado matto e si dice che, a breve, diventerà il vino per tutti.

GLI ALTRI VINI

VINSANTO DEL CHIANTI DOC COLLEFRESCO 2007 IP: 88

C: 32 - E: 30 - I: 26 - 🍷 - 🍷: 600 - 🍷: Malvasia, Trebbiano

LE RANCOLE 2012 **IP: 88**

C: 31 - E: 28 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 4.000 - 🍷: Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

C 66 2012 **IP: 87**

C: 31 - E: 28 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 666 - 🍷: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Commento Conclusivo

Che stupenda massa di spaventoso frutto, equilibratissimo nella sua sontuosa dolcezza sfoggia il Vinsanto del Chianti Doc Collefreco 2007. Che nitidezza enologica esecutiva reca al Le Rancole 2012 la sua fragranza, la novità ossidativa della sua speziata confettura di ciliegia e cassia. E che gran vino è il Poggiotondo 2012, consistente, armonioso nonostante il fitto tannino, dalla mora di assoluta nitidezza e dalla linfa d'aroma ancor viva. Un vino di gran classe da impeccabile viticoltura ed enologia.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 88,25 (+1,44%); **QOT:** 4,86

Indici complessivi: C: 31,25 - E: 28,75 - I: 28,25