



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 e Lorenzo Massart (Enologi), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 4 - €10.000 - Ettari: 4,2 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ si - ☺ si - ☹ no

IL MIGLIOR VINO

Le Rancole Chianti 2013 **91**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 31

Sensazioni: frutto rosso a bacca piccola, equilibrio straordinario vista la limitata ingenza del tannino. Un vino di eccezionale nitidezza olfattiva, terso spettacolo di prugnosità fragrante la sua uva stupendamente matura al profumo. Un rosso di misura e rotondità glicerosamente eccellente. Al colore si svela fitto, impenetrabile, dalle sfumature violacee sull'ungchia che esaltano il turgore attivo nel suo amplissimo profumo. Una nitidezza enologica nell'esecuzione rara, un equilibrio morbido/tannico di sapore deliziosamente virtuoso. Chapeau a uno dei Chianti più limpidi e fragranti della denominazione.

Informazioni: 🍷 - 📅 10/06/16 - 🍷 B - € 4.000 - 🍷 Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Impressioni del produttore: Stare con i miei vini in cantina è una cosa che mi fa letteralmente impazzire...anche se non è sempre facile tenerli a bada. Sono tanto estroversi! Quando preparavo Le Rancole 2013 per l'imbottigliamento, ci siamo capiti al volo, tanto che quelli che lavorano con me in cantina si sono meravigliati. Oggi, quelli di cantina, si meravigliano un'altra volta, perché Luca Maroni considera Le Rancole 2013 il nostro vino migliore. Nel berlo, tenete presente che Le Rancole nasce dalla "Vigna di Aldo" considerata da tutti, a cominciare proprio da Aldo, il nostro fiore all'occhiello.



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.

GLI ALTRI VINI

POGGIOTONDO 2013 **IP: 90**

C: 31 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - €: 4.000 - 🍷: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

VINSANTO DEL CHIANTI DOC COLLEFRESCO 2008 **IP: 90**

C: 33 - E: 29 - I: 28 - 🍷 - €: 600 - 🍷: Malvasia, Trebbiano

C 66 2013 **IP: 88**

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

Commento Conclusivo

Gran potenza e che gran frutto nelle proposte di Poggiotondo. Che meravigliosa, poderosa, eccezionale dolcezza di fico e di pura purea di dolcissima uva, speziata promana dal Vinsanto del Chianti Doc Collefresco 2008, vero capolavoro della natura e dell'uomo la sua fruttosità in longevità pressoché imperitura. Che potenza tostata il C 66 2013. Che mirabile nitidezza enologica esecutiva, la ciliegia nera mentosa del Poggiotondo 2013, pulizia e integrità ossidativa che rendono il Le Rancole Chianti 2013 un campione didattico per la denominazione. Un fuoriclasse enologico che fonda su ricca e tramosa, tannica materia prima. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,75 (+1,7%); **QOT:** 4,94

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 28,75 - I: 29,25