



POGGIOTONDO

Stile Natura Casentino

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.

Poggiotondo

Massart Lorenzo

Località 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 acquistate: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☑ sì - ☑ no

IL MIGLIOR VINO

Poggiotondo 2017 92

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: nonostante la sua massiva, licorosa e maestosa potenza d'estratto, immediata la piacevolezza di questo vino. L'impatto gratifica subito a fondo: il suo cassis mentolato dalle vaniglianti spezie del rovere giunge alle nari ben intenso, nitido, con genuina fragranza.

Vi è un grande accordo di intensità e di dolcezza fra la polpa e la glassa balsamica del legno che l'avvolge. Il gusto apre tondo, segue sapido, chiude fresco, poi infine ultimamente rotondo. Le sensazioni hanno compiuto un circolo, armonioso e suadente come la mora nera perfettamente matura così balsamicamente richiamata. Un grande vino di morbida persistenza, assai ben netto nell'esecuzione enologica, di fittezza e persistenza davvero sontuosamente impressiva.



Informazioni: 🍷 - 📅02/07/20 - 🏆B - €4.000 - 🍷Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Impressioni del produttore: *cheché ne dicano gli altri miei vini, Poggiotondo risulta il primo, il migliore. Secondo un'autorevole corrente etilica, una bottiglia di Poggiotondo '17 al di, sarebbe l'antidoto per qualunque malattia.*

GLI ALTRI VINI

LE RANCOLE CHIANTI 2017 IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - €4.000 - 🍷Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

VINSANTO DEL CHIANTI DOC

COLLEFRESCO 2011 IP: 90

C: 33 - E: 30 - I: 27 - 🍷 - €600 - 🍷Malvasia 60%, Trebbiano 40%

C 66 2017

IP: 90
C: 31 - E: 29 - I: 30 - 🍷 - €666 - 🍷Sangiovese 90%, Merlot 10%

Commento Conclusivo

Dalla ciliogiosità tannica camosa tanto il C 66 2017 quanto il Le Rancole Chianti 2017 presentati da Poggiotondo si rivelano di eccellente nitidezza enologica esecutiva. Una speziosità calibrata e nitida che più ancora morbida evoca la mora in mentosa confettura nel caso del Poggiotondo 2017, gran vino di suadanza e finezza superiore. Ultima nota di merito ma sommo: la concentrazione imperiosa, la potenza maestosa del Vinsanto del Chianti Doc Collefresco 2011, vero assoluto fuoriclasse in consistenza estrattiva. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,5 (+0,56%); QQT: 4,98

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 29,5 - I: 29,25