



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

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 acquistate: solo uve di proprietà - ❏ sì - ☺ sì - ❏ no

IL MIGLIOR VINO

Poggiotondo 2016 **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: il colore già depone per la fragranza superiore del campione: i suoi riflessi violacei sul fondo cromatico totalmente nero, visivi segni della sua vivacità e freschezza, della sua maestosa concentrazione tannico-cromatica-estrattiva. Il profumo detta integrità

enologica trasformativa la registra da subito, la sente nella dolcezza polposa, nella suadanza speziata, eppure ancora turgida, della sua mora, della sua amarena e della sua visciola. Frutti nitidamente oltre che carnosamente avvertiti. Il palato rivela la ricchezza del campione, la concentrazione dei suoi succhi, la maturità e la glicerinosità possanza del suo carnoso frutto costitutivo. Un grande vino, avvolgente nonostante la sua potenza tannica tramosa, capace di persistere a lungo davvero mentosamente speziato.

Informazioni: 🍷 - 📅 27/06/19 - 🍷 B - € 4.000 - 🍷 Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Impressioni del produttore: Poggiotondo è molto contento di aver sbaragliato, anche nell'edizione 2020, tutta la sua famiglia Di Vino. Con l'occasione mi prega di anticiparvi che vincerà anche il prossimo anno. Potrebbe avere ragione perchè quassù, in questo momento, ne capitano di tutti i colori!



GLI ALTRI VINI

VINSANTO DEL CHIANTI DOC

COLLEFRESCO 2010 **IP: 90**

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

C 66 2016 **IP: 90**

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 666 - 🍷: Sangiovese 90%, Merlot 10%

LE RANCOLE CHIANTI 2016 **IP: 90**

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

Commento Conclusivo

Tre rossi di analoga eccellenza complessiva, un Vinsanto del Chianti Doc Collefresco 2010 di pazzesca concentrazione estrattiva presenta Poggiotondo. Incredibile la massa non solo zuccherina del Vin Santo, vero prodigio della tecnica e della natura. Dalla speziatura cioccolatosa il maestoso C 66 2016, più elegante e intenso al profumo il Le Rancole Chianti 2016. Il migliore è il Poggiotondo 2016: la sua triplice morbidezza-fittezza-nettezza dà alla sua ciliegia nera limpida e inossidata luce. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90 (-1,1%); OQT: 4,96

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 29,75 - I: 28,5