

Poggiotondo

Località Poggiotondo - 52010 Subbiano (AR)

Tel. 0575 48182 Fax 055 294642

info@poggiotondo.it

www.poggiotondo.it

Anno di fondazione: 1850 **Proprietà:** Lorenzo Massart

Condizione enologica: Luciano Bandini **Condizione agronomica:** Augusto Zarkis

Bottiglie prodotte: 10.000 **Ettari vitati:** 4.2

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

L'azienda nasce intorno al 1850 ed è sempre stata di proprietà della famiglia Lapini-Massart. Originariamente molto estesa, oggi si sviluppa su quattro ettari di terreno, ed è condotta da Lorenzo Massart, che si occupa della produzione del vino, e da Cinzia Chiarion che segue quella dell'olio. I due sono coadiuvati da un gruppo di collaboratori e di esperti. La cantina è piuttosto recente ed è stata dotata di attrezzature moderne per la vinificazione. Tra i progetti di Poggiotondo spicca quello di creare un centro di studi sulla viticoltura del territorio casentinese.

· CHIANTI LE RANCOLE 2011

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo Nero 20% - **Alc.** 14% - **€** 18 - **Bt.** 4.000

Rosso rubino. Si presenta al naso con note di mora, mirtillo, ribes nero, pino silvestre, salvia, pepe nero, muschio, sentori di grafite ed incenso. Componenti dure ben marcate, bella intensità, procede lungo e lascia aromi fruttati nel finale. Una parte del vino matura in barrique, la restante in cemento. Scottadito di agnello alla salvia.

· VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2006

Bianco Doc Passito - Malvasia e Trebbiano 100% - **Alc.** 16% - **€** 40 - **I** 0,375 - **Bt.** 600

Giallo ambrato brillante. Si susseguono profumi di albicocca candita, uva passa, amaretto, cioccolato bianco, mandorle, caramello. Discreto equilibrio fra morbidezze e durezza, buona corrispondenza con i profumi, retrogusto di frutta e miele. Maturazione in caratelli di varie dimensioni. Crostata di fichi neri.

· C66 2011

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10% - **Alc.** 14% - **€** 25 - **Bt.** 666

Rosso rubino trasparente. Apre con piccoli frutti rossi, viola, bacche di ginepro, seguiti da caffè, cuoio e inchiostro. Prevalgono le componenti dure, indice di longevità, grande persistenza con chiusura amaricante di china. Maturazione in legno. Piccione al forno con patate arrosto.

· POGGIOTONDO 2011

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo Nero 15% - **Alc.** 13,5% - **€** 20 - **Bt.** 4.000

Rosso rubino. Profumi di rosa rossa ed iris appena colti, prugna e ciliegia matura, pepe bianco, noce moscata, eucalipto, china e pelle conciata. Buona nota alcolica che si contrappone a freschezza e tannini pronunciati, chiude con richiami balsamici. Maturazione in cemento. Pici cacio e pepe.