

## Poggiotondo



Località Poggiotondo  
52010 Subbiano (AR)  
Tel. 0575 48182  
Fax 055 294642  
info@poggiotondo.it  
www.poggiotondo.it

**Bottiglie:** 10.000

**Vitigni autoctoni coltivati:**  
Sangiovese, Canaiolo,  
Trebbiano, Malvasia

In chiusura di scheda, lo scorso anno, ci rammaricavamo di non aver potuto degustare in tempo utile la nuova annata del Vin Santo Collefresco, stretti nelle nostre implacabili scadenze di lavorazione. Poniamo volentieri rimedio raccontandovi di un 2006 invitante e tipico nei suoi intensi profumi di fichi, noci e uva appassita. Succoso, bilanciato e di buona persistenza finale. Sempre sugli scudi il Poggiotondo che schiva le insidie dell'annata esprimendosi con un frutto appena caldo ma croccante e una buona presa tannica. Una scia tenuemente sapida ne connota la chiusura. Di tutto riposo il prezzo allo scaffale. Apprezzabile anche il Chianti Le Rancole nel suo registro più sobrio.

Toscana Igt Rosso Poggiotondo 2011	★★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	14-16
Vin Santo del Chianti Doc Collefresco 2006	★★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	€ 31-34
Chianti Docg Le Rancole 2011	★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	€ 12-14

## Poliziano



Via Fontago, 1  
53045 Montepulciano  
Stazione (SI)  
Tel. 0578 738171  
Fax 0578 738752  
info@carlettipoliziano.com  
www.carlettipoliziano.com

**Bottiglie:** 600.000

**Vitigni autoctoni coltivati:**  
Sangiovese

Può far sorridere qualcuno il veder premiare, tra le oltre seicentomila bottiglie che ogni anno escono dalle cantine di Federico Carletti, il Vin Santo di Poliziano. Poco più di duemila mezza bottiglie; un secchiello in confronto al mare, ci verrebbe da dire. Un'etichetta che è più il frutto ostinato di una tradizione familiare da perpetuare ancor prima che un vero business aziendale. Un vino che sovverte i principi enologici "fondamentali" (ossidazione, volatile e via dicendo) prodotto qui ove la tecnica sopraffina regala bottiglie di millimetrica precisione. Ciò detto ogni anno supplichiamo Federico perché non smetta di far Vin Santo. A costo di prenotargli tutta la sua produzione!

👑 Vin Santo di Montepulciano Doc 2006	★★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	€ 40-43	👑

## DONATELLA CINELLI COLOMBINI

*"Tu sostieni che l'obiettivo del vino sostenibile va raggiunto presto. Perché?"*

Se vogliamo vivere in un ambiente che non ci faccia ammalare. Anche nelle mie aziende Casato Prime Donne a Montalcino e Fattoria del Colle a Trequanda nel sud del Chianti stiamo camminando in direzione della sostenibilità. Con tanti sforzi e con le poche risorse ma con convinzione di fare le scelte giuste, siamo passati dalla "lotta guidata" nei vigneti al biologico, ma senza certificazione, la burocrazia ci sommerge e aggiungerne altra sarebbe impossibile. Non è stata una scelta a buon mercato, ma ne è valsa la pena; il terreno non diserbato e con l'arricchimento delle leguminose durante l'inverno è soffice e la qualità dell'uva cresce anno dopo anno. Secondo me le viti, che sono piante intelligenti, hanno capito i nostri sforzi e in due annate complicate come il 2012 e il 2013 ci hanno regalato due vendemmie spettacolose!

**CINELLI COLOMBINI**  
[www.cinellicolombini.com](http://www.cinellicolombini.com)



in collaborazione con

