

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, Paolo Valentini

Bottiglie prodotte: 10.000 **Ettari vitati:** 4,2

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

Dopo i problemi dell'annata 2011, che aveva visto dimezzare la produzione, il Casentino ha avuto un po' di respiro nel 2012 grazie a un andamento stagionale più consono ai cicli vitali delle uve e un livello quantitativo più accettabile, mantenendo comunque alta anche la qualità totale. Nella zona dell'azienda, il tutto si è tradotto in una maturazione tardiva sia del sangiovese sia del cabernet. La vendemmia si è svolta a ottobre inoltrato e l'acidità complessiva, rimasta alta nelle uve portate in cantina, sarà cruciale per il futuro di questi vini.

· VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2007

Bianco Doc Passito - Malvasia 50%, Trebbiano 50% - **Alc.** 15,5% - **€** 40 - **Bt.** 600

Ambra brillante. Bouquet ampio su cui emergono miele di eucalipto, fiori d'arancia, albicocca disidratata, fichi secchi, caramello. In bocca è dolce e morbido, sapido e fresco, dall'ottima struttura e dal finale minerale e di caramella d'orzo. Matura in caratelli per 60 mesi e affina per un anno in bottiglia. Pasticceria secca.

· C66 2012

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

Veste rubino profondo. All'olfatto spiccano profumi di resina, china, rabarbaro, muschio, seguiti da piacevoli note di ciliegia. Coerente al gusto, astringente e caldo, dal finale fruttato. Sosta per 2 anni in tonneau e 12 mesi in bottiglia. Tagliata di manzo al rosmarino.

· CHIANTI LE RANCOLE 2012

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

Elegante rubino vivace. Profumi di piccoli frutti rossi e rose aprono la strada a note balsamiche, tamarindo ed erbe officinali. Al sorso le componenti si avvicendano dinamicamente, donando al vino piacevole bevibilità e struttura. Una parte sosta per un anno in barrique e la restante in cemento per 24 mesi, affinando in bottiglia per 2 anni. Faraona lardellata.