

Poggiotondo

Località Le Rancole - 52010 Subbiano (AR)

Tel. 0575 48182 Fax 055 294642

info@poggiotondo.it

www.poggiotondo.it

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

Conduzione enologica: Luciano Bandini, Lorenzo Massart **Conduzione agronomica:** Paolo Valentini, Augusto Zarkis

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

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

Nata verso la metà dell'Ottocento, l'azienda è sempre rimasta a conduzione familiare. Lorenzo Massart è impegnato nel vino e la moglie Cinzia Chiarion nell'olio. Entrambi fortemente appassionati al proprio territorio: la Toscana in generale e il Casentino in particolare, sono attratti dai vitigni autoctoni, ovviamente capitanati dal sangiovese, con vigne che raggiungono i trent'anni di età. In questo habitat ideale gli animali vivono liberamente, compresi alcuni splendidi esemplari di asini sardi. Con sole 666 bottiglie dell'annata 2014, il vino C66 è risultato il più interessante.

· C66 2014

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

Colore rubino di ottima vivacità. Impatto olfattivo intenso ed elegante, con mora di gelso, lampone, iris, note di pepe verde, felce, eucalipto e cardamomo in primo piano. Sorso inizialmente potente, che lascia passare un'adeguata freschezza di supporto ai rotondi tannini. Finale di bocca in progressione su una scia di spezie. Riposa per 24 mesi in tonneau e affina per 12 mesi in bottiglia. Animelle fritte.

ttt

· VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2009

Bianco Doc Passito - Malvasia 50%, Trebbiano 50% - Alc. 16% - € 40 - 10,375 - Bt. 600

Giallo ambrato. Apre con fico secco e mandorla, a seguire riconoscimenti di camomilla, miele di castagno e richiami di fiori secchi. Ingresso fresco che riempie il palato con un buon equilibrio tra le componenti gustative. Matura in caratelli per 5 anni e affina per almeno 12 mesi in vetro. Crostata ai frutti di bosco.

ttt

· CHIANTI LE RANCOLE 2014

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

Veste rubino trasparente. Profumi di ciliegia, ribes rosso, rosa, vaniglia e incenso. Impatto deciso, con discreto equilibrio fra le varie componenti, e marcato da una scia fruttata in chiusura. Per 12 mesi fra barrique e cemento, poi per altri 24 in bottiglia. Arrosto di maiale.

tt

· POGGIOTONDO 2014

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15% - Alc. 13,5% - € 20 - Bt. 400

tt