

Poggiotondo

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

Proprietà:

Lorenzo Massart

Condizione enologica:

Lorenzo Massart, Luciano Bandini

Condizione agronomica:

Paolo Valentini, Augusto Zarkis

Viticultura:

Convenzionale

Ettari vitati:

4,2

Bottiglie prodotte:

10.000

Vendita diretta:

Sì

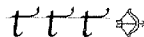
Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1850

L'azienda, situata nella valle del Casentino, orienta la sua produzione vinicola sul re dei vitigni toscani, insieme a canaiolo e merlot per esaltarne la natura. Lorenzo Massart si definisce un integralista del sangiovese, e lo dimostra anche in questa edizione, con tre blend a schiacciante maggioranza di quest'uva, tutti dotati di carattere intrigante e buona persistenza, che invita a un nuovo assaggio. In particolare, il Chianti Le Rancole colpisce per la piacevolezza e la precisione dei profumi che compongono il suo bouquet.



CHIANTI LE RANCOLE 2015

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Alc. 14% - **€** 18 - **Bt.** 4.000

Manto rubino vivace e luminoso. Naso variegato di rose rosse e violette di campo, a cui si affiancano netti ricordi di ciliegia, lampone e confettura di mirtilli, cipria, aghi di pino, tabacco e noce moscata; in chiusura spicca un ricordo di tamarindo. Al palato, ingresso vellutato e avvolgente, con tannini integrati. Buona e coerente la persistenza. Matura per 24 mesi fra cemento e barrique, cui seguono altri 2 anni in bottiglia. Tartare di scottona.



POGGIOTONDO 2015

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Alc. 13,5% - **€** 20 - **Bt.** 4.000

Veste rubino trasparente. Profumi di susina rossa, ribes, rosa, elicriso e alloro; in sottofondo pepe nero ed eucalipto. Ha un sorso gustoso, caratterizzato da freschezza piena e discreta permanenza, con sentori ammandorlati a concludere. Riposa per 24 mesi in cemento e affina per 12 in bottiglia. Animelle gratinate al forno.



C66 2015

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alc. 14% - **€** 25 - **Bt.** 666

Rubino di media intensità. Spazia su richiami di ciliegia, incenso, rosa, chiodi di garofano, tabacco biondo e lavanda. In bocca, attacco nervoso, con tannini in via di definizione, lungo un avvincente sentiero mentolato. Sosta per 24 mesi in tonneau, poi trascorre 12 mesi in bottiglia. Pici all'aglione.