

v i t a e

LA GUIDA VINI

2020



Associazione Italiana Sommelier

# Poggiotondo

Località Le Rancole  
52010 Subbiano (AR)  
Tel. 0575 48182  
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

## Produzione olearia:

Sì

## Anno di fondazione:

1850

Ancora una volta la cantina Poggiotondo conferma l'impronta stilistica dei suoi rossi e del Vin Santo. Siamo in provincia di Arezzo, dove la famiglia Massart da molti anni conduce un lavoro fatto di passione e coerenza, che consente di presentare prodotti sempre di alto livello. In vigna sono coltivati i vitigni tradizionali toscani, ai quali si aggiunge il merlot, acquistato per ottenere il C66. In questa edizione ritroviamo con particolare piacere il Vin Santo del Chianti Collefresco, che, con la sua ricca gamma di profumi e l'ottimo equilibrio delle parti, arriva a un passo dal massimo risultato.

TTTT

## VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2010

Bianco Doc Passito - Malvasia 70%, Trebbiano 30%

Alc. 15% - € 40 - I 0,375 - Bt. 600

Colore ambrato vivido. Apre su riconoscimenti di albicocca disidratata e fichi secchi, accompagnati da fiori di zagara, vaniglia e caramello; seguono miele di acacia e sentori di tabacco biondo. In bocca la dolcezza è spalleggiata dalla freschezza e da una gustosa sapidità; lungo finale con richiami di foglia di tè. Appassimento delle uve in cassette per 5 mesi; riposa in caratelli per 60 mesi e in bottiglia per un anno. Crostata di datteri e fichi.

TTT

## CHIANTI LE RANCOLE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Alc. 13,5% - € 18 - Bt. 4.000

Rubino vivace di media intensità. Riconoscimenti di ciliegia, ribes, rosa rossa, alloro e noce moscata. Sorso succoso, dotato di freschezza, tannini levigati, discreta lunghezza e finale di piccoli frutti rossi. Matura fra cemento e barrique per 24 mesi, poi affina in bottiglia per 2 anni. Spezzatino di manzo.

TT

## POGGIOTONDO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Alc. 13% - € 20 - Bt. 4.000

Veste rubino chiaro. Al naso emergono profumi di lampone, viola, pepe verde e mentolo. Avvolgente al palato, con tannini ancora in evoluzione; lascia una lunga scia sapida. Riposa in cemento per 24 mesi, continuando poi in bottiglia per 12 mesi. Tagliolini con ragù d'anatra.

TT

## C66 2016

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alc. 13,5% - € 26 - Bt. 666