POGGIOTONDO

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR - Tel. 0575 48182 - Fax 055 294642
www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

Anno di fondazione: 1850
Proprietà: Lorenzo Massart
Fa il vino: Luciano Bandini
Bottiglie prodotte: 9.200
Ettari vitati di proprietà: 4
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Sara Zeloni
Come arrivarci: dalla A1 uscire ad Arezzo e prendere la SR71 fino a Subbiano, dal paese seguire le indicazioni aziendali.

Poggiotondo affonda le proprie radici nel tempo e nella terra del Casentino, più precisamente a Subbiano. Appartenuta da sempre alla famiglia Lapini-Massart è oggi condotta da Lorenzo Massart, che si occupa del vino, e Cinzia Chiarion, che segue la parte relativa all'olio, insieme ad un affiatato team di esperti. La gamma dei vini prodotti è incentrata sulla valorizzazione dei vitigni tipici del territorio e si assesta su buoni livelli qualitativi. Su tutti segnaliamo la bella prova del delizioso Vin Santo del Chianti Collefresco.

Vin Santo del Chianti Collefresco 2003

Tipologia: Bianco Dolce Doc - **Uve:** Trebbiano 80%, Malvasia 20% - **Gr.** 15,5% - **€** 25 (0,500) - **Bottiglie:** 700 - Ambra scintillante dalle dolci sensazioni di dattero, tamarindo, noce, miele di castagno, caramella d'orzo e pan di spagna, su sfondo iodato e salmastro. Vellutato al palato ma perfettamente bilanciato da risoluta acidità, lunga la persistenza dove tornano, nette, le note di noce caramellata. Riposa 5 anni in caratelli di varie dimensioni. Perfetto con i tozzetti alle mandorle.

C66 2007

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 95%, Merlot 5% - **Gr.** 13,5% - **€** 18,50 - **Bottiglie:** 650 - Rubino luminoso che denota frutta rossa e spezie, su tutte amarena, liquirizia, tabacco e tostatura. Ingresso serrato e austero, perfettamente corrispondente all'olfatto e caratterizzato da trama tannica incisiva e decisa acidità. Mediamente persistente con eco fruttata. 2 anni in tonneau. Costata di chianina al sangue.

Poggiotondo 2007

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 85%, Canaiolo 15% - **Gr.** 13,5% - **€** 12,50 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino cupo che offre all'olfatto nitidi aromi di floreale macerato, mora di rovo e ribes nero, marasca, terra bagnata, china e spezie dolci. Fresco e con tannini ancora un po' rustici, ha persistenza con ricordi di mallo di noce. Cemento. Peposo alla fiorentina.

Chianti Le Rancole 2007

Sangiovese 80%, Canaiolo 20% - € 12,50 - Veste rubino. Ciliegia nera, prugne in confettura, viola, liquirizia e cannella, è balsamico e decisamente minerale. Al sorso denota tannini esuberanti e vivace acidità. Chiude ammandorlato. Matura un anno in barrique. Tagliatelle al ragù.