

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.

Piccolo gioiello del Casentino, l'azienda Poggiotondo appartiene alla famiglia Lapini-Massart fin dal 1850; condotta da Lorenzo Massart con metodi moderni ma con un occhio alla tradizione, sì che i vini prodotti da questa azienda siano sempre volti al rapporto tra la qualità e il legame col territorio. Si conferma agli stessi livelli dello scorso anno lo standard qualitativo della produzione, con il C66 Per Cinzia a guidare gli assaggi, prodotto in numeri da collezione, mentre dovremo attendere ancora per poter riassaggiare l'ottimo Vin Santo.

C66 PER CINZIA 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 90%, Merlot 10% - **Gr.** 14% - € 22,50 - **Bottiglie:** n.d. - Rubino tenue che tende al granato. Incanta l'olfatto con vive sensazioni di frutta selvatica, ciliegia nera, viola mammola e ribes, profonda la vena balsamica, arricchita da spunti mentolati e speziati su fondo di corteccia di pino e tocchi minerali. Palato pieno, morbido e avvolgente, con una precisa eco fruttata che accompagna il finale. Sosta due anni in tonneau. Maialino di cinta al forno.

POGGIOTONDO 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 85%, Canaiolo 15% - **Gr.** 13,5% - € 12,50 - **Bottiglie:** 4.000 - Trasparente e luminoso rubino. Naso profondamente territoriale che ricorda la terra bagnata, la confettura di more e la grafite, a seguire tabacco biondo, spunti balsamici e pepe nero. Ben equilibrato tra morbidezza ed acidità, delicata la trama tannica e la chiusura vagamente ammandorlata. Cemento. Fagioli con le cotiche.

CHIANTI LE RANCOLE 2008



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 80%, Canaiolo 20% - **Gr.** 14% - € 12,50 - **Bottiglie:** 4.000 - Bellissimo rubino, profumi tipici di marasca, mora di rovo e sottobosco, viola, origano fresco e noce moscata, un accenno di polvere pirica e sottile balsamicità sul finale. Gusto segnato da una gradevole scia acida, da ritorni di frutta e da tannini fini. Un anno in barrique. Tacchino ripieno.