

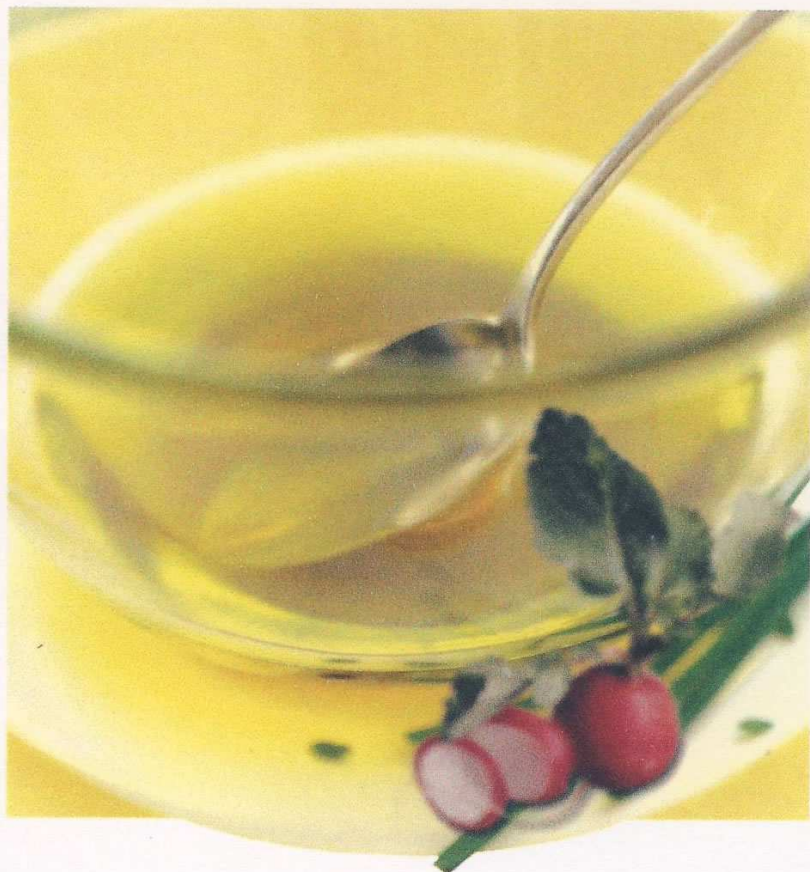
# 2008



## GUIDA AGLI EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



SUBBIANO (AR)

### Poggiotondo

Località Poggiotondo


Tel. 0575 48182

Fax 055 294642

E-mail: [info@poggiotondo.it](mailto:info@poggiotondo.it)

Internet: [www.poggiotondo.it](http://www.poggiotondo.it)

Questa bella realtà, nata dalla passione di due singolari personaggi, divide i suoi terreni agrari dedicati alla vite e all'olivo tra le località Poggiotondo, Le Rancole e Valloni, a cavallo dei comuni di Subbiano ed Arezzo. Ad occuparsene sono i coniugi Massart che, coadiuvati da tecnici competenti, alternano le rispettive professioni cittadine al lavoro in azienda. L'oliveto, condotto con pratiche rispettose dell'ambiente, conta circa 800 piante di cui 600, in prevalenza Moraiolo, nella zona di Valloni, e 200 di varietà Leccino, Moraiolo e Frantoio nel comprensorio di Subbiano. Gli investimenti fatti negli ultimi anni sono stati indirizzati ad un aumento graduale delle superfici coltivate e all'innalzamento dello standard qualitativo.

 **Olio Extravergine di Oliva  
Le Rancole** ③

Questa selezione offre al naso intensi e fragranti sentori di oliva e nette note di carciofo. In bocca, oltre a regalare pulizia, rivela una buona pasta, di trama fitta e di timbro dolce arricchito da un notevole crescendo dei toni di piccante e amaro ben amalgamati, lungamente persistenti e gradevoli.

 **Olio Extravergine di Oliva  
Valloni** ③

Agli intensi profumi vegetali caratterizzati da evidenti note di carciofo si uniscono invitanti sentori fruttati. Al palato propone una conduzione lineare e scorrevole, che s'impenna nel finale, sottolineato da un vigoroso piccante.

680 AZIENDE E 950 OLI DI QUALITÀ