

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2009



Poggiotondo è ubicata ai piedi del Casentino nei pressi di Subbiano. L'azienda, che è sempre stata della famiglia Lapini-Massart, ha un'estensione di 54 ettari di cui 4 vitati a denominazione Chianti DOCG. Ogni anno l'azienda organizza "Vivi la vendemmia", manifestazione dedicata a tutti coloro che vogliono assistere alla raccolta dell'uva ed alle prime operazioni in cantina.

Poggiotondo

Poggiotondo di Lorenzo Massart

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano (AR) - tel. 057548182, 055288095 fax 055294642 - info@poggiotondo.it - www.poggiotondo.it - Responsabili della produzione: Lorenzo Massart (Titolare), Carlo Sali (Enologo), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 2 - : 10.000 - Ettari: 4 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - : sì - : sì - : no

IL MIGLIOR VINO

Chianti Le Rancole 2005 **82**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 26 - Integrità: 25



Sensazioni: belle le nuances gusto-aromatiche colte dal convergere di detti toni di frutto sulle basali correnti speziate e mentose. Il connubio è di avvolgente morbidezza. Tutta questa suadenza non inganni: il vino ha polpa, ha massa, ed infatti tocca denso, esce lungo, e nutrito e continuo.

perfino profondo, è il suo inebriante profumo. Una fase olfattiva in cui del frutto costitutivo si avverte la fittezza dell'espersione, qui davvero balsamicamente evoluta.

Informazioni: - : 04-07-08 - : B - : 4.000 - : Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Impressioni del produttore. Le Rancole è un Chianti caldo e raffinato secondo la ricetta originaria.

GLI ALTRI VINI

POGGIOTONDO 2005 **IP: 82**

C: 30 - E: 26 - I: 26 - - : 4.000 - : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Commento Conclusivo

Migliora decisamente la performance sensoriale del bicchiere Poggiotondo, con un'attenzione sempre maggiore alla suadenza ed alla freschezza della linea prodotta. Massività che in bocca s'avverte netta per il Poggiotondo 2005, traccia potentissima ha anche il Chianti Le Rancole 2005, una polpa suadente e balsamicamente ammaliante presenta in deglutizione. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 82 (+3,8%); QQT: 4,43

Indici complessivi: C: 30,5 - E: 26 - I: 25,5