



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: 5 - : 10.000 - Ettari: 4 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - : sì - : sì - : no

### IL MIGLIOR VINO

**Chianti Le Rancole 2006** **83**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 26 - Integrità: 26



LE RANCOLE  
Poggiotondo

CHIANTI

*Sensazioni: grazie al balsamo della sua menta, alla non eccessiva tannicità del suo sapore, al suo fitto estratto e alla maturità piena del suo costitutivo frutto, grazie a questa somma di morbide doti il vino, questo vino sofficemente carezza nelle diverse fasi del tasting.*

L'equilibrio del gusto ottimo si avverte, fra la sua vena di acidità convenientemente profilata, la sua tannicità così poderosa, la rotondità del gusto si impone bilanciata e complessa, fornendo sapore sempre equilibratamente variato. Altre qualificanti virtù il campione le sfoggia al profumo, la cui purezza svela la pulizia dell'esecuzione enologica; al tatto, con la papilla che densa avverte la sua costitutiva, glicerinoso fibra.

Informazioni: - : 30-06-09 - : C - : 4.000 - : Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

**Impressioni del produttore.** Preferisco raccontare che scrivere dei miei vini. Considerando però che ogni vino ha il "sapore" del produttore non escludo che le mie impressioni su Le Rancole 2006 si riescano a leggere versandolo nel bicchiere.

Lorenzo Massart

### GLI ALTRI VINI

**POGGIOTONDO 2006** **IP: 81**

C: 30 - E: 26 - I: 25 - - : 4.000 - : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

#### Commento Conclusivo

Ricco e avvolgente il balsamo di spezie e ciliegie del Poggiotondo 2006. Ancora più denso, e più turgido quello del Chianti Le Rancole 2006 presentato da Poggiotondo. Un vino quest'ultimo di superiore caratura analitica e sensoriale.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 82 (0%); QOT: 4,43

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

## ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

# 2010

○  
Lm