

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

2011



POGGIOTONDO

Poggiotondo

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 ritati 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 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), Luciano Bandini (Enologo), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 5 - M : 10.000 - Ettari: 4 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - N : si - S : si - H : no

IL MIGLIOR VINO

C 66 2007

85

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26



Sensazioni: bordeaux violaceo, fitto e impenetrabile, all'occhio annuncia la sua eccellente concentrazione. Al profumo la si coglie nello spessore dell'olfazione, nell'abbondanza e nell'intensità dei richiami a frutti rossi perfettamente maturi che generoso propone: una ciliegia carnosa arricchita di nuances balsamico-mentose del rovere. Una ciliegia pastosa tanto spinta la sua maturazione. Data l'alta viscosità e l'im-

penetrabile opacità si teme per la morbidezza, che invece il gusto trova in ottimo rilievo. Persistenza assai lunga, suadente, vanigliata, balsamica. E che ampiezza, che delicato e avvolgente spessore.

Informazioni: M - S : 10-06-10 - S : C - M : 666 - S : Sangiovese 95%, Merlot 5%

Impressioni del produttore. C 66 è il mio primo vino. Per me è un capolavoro, così morbido, così equilibrato... fate di tutto per degustarlo. Considerato che anche Luca Maroni ritiene C 66 il vino migliore dell'azienda, consiglieri a mio marito (il quale a Poggiotondo si occupa del vino mentre io, fin qui, solo dell'olio) di approfittare dell'occasione per ritirarsi a fare l'avvocato o il pittore.

GLI ALTRI VINI

POGGIOTONDO 2007

IP: 84

C: 31 - E: 28 - I: 25 - M - S : 4.500 - S : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

VINSANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2003

IP: 83

C: 31 - E: 28 - I: 24 - M - S : 800 - S : Malvasia, Trebbiano

CHIANTI LE RANCOLE 2007

IP: 83

C: 31 - E: 27 - I: 25 - M - S : 4.500 - S : Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Commento Conclusivo

Cresce deciso in morbidezza il pregio del bicchiere Poggiotondo. Tutta polposa e avvolgente rotondità di beva che il Chianti Le Rancole 2007 porge balsamicamente mentosa, il Poggiotondo 2007, di gran suadanza palatale e di portanza maestosa. Il Vinsanto del Chianti Collefresco 2003, di gran potenza in dolcezza speziata. Vino del tasting il Cinzia C 66 2007: qui la ciliegia nera non è solo fitta e perfettamente matura, pulsa ancora di linfa, vividamente, carnosamente espressiva. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,75 (+2,13%); QOT: 4,7
Indici complessivi: C: 31 - E: 27,75 - I: 25