



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 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 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: 4 - M : 10.000 - Ettari: 4 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - M : sì - C : sì - A : no

IL MIGLIOR VINO

C 66 2008

85

Consistenza: 32 - Equilibrio: 27 - Integrità: 26



Sensazioni: di eccellente maturità, di estrema ricchezza glicerinosa il suo frutto, eppure non sovrarmato, eppure non bordato all'occhio da soverchio arancio: non proattivo al profumo con composte di balsami troppo evoluti o di uva passita. Qui la prugna, ha nitido e polposo rilievo, il tannino, vivo, carnoso, che rende la fibra di tramosità densamente avvolgente.

E poi la fittezza estrattiva, davvero favolosa, che ogni sua espressione per la sua potenza avviene ad altissimo volume. È un bel sentire allora il suo profumo e gusto speziatamente drappeggiato, enologicamente limpido, come poc'altri tramosamente sontuoso.

Informazioni: M - C : 06/06/11 - C : M : 666 - C : Sangiovese 90%, Merlot 10%

Impressioni del produttore: Anche nella vendemmia 2008 il mio vino C 66 è risultato, secondo Luca Maroni, il migliore dell'azienda il che mi riempie di gioia. Considerato che C 66 è "il vino di una donna per le donne" consiglio, di cuore, a tutte le signore - e perché no anche ai loro accompagnatori - di assaggiarlo alla prima occasione possibile.

GLI ALTRI VINI

POGGIOTONDO 2008

IP: 84

C: 31 - E: 27 - I: 26 - M : 4.500 - C : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

LE RANCOLE 2008

IP: 83

C: 30 - E: 27 - I: 26 - M : 4.500 - C : Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Commento Conclusivo

Tre vini dal frutto ben turgido e nitido presenta Poggiotondo. Tutti dotati di polpa, tanto il Le Rancole 2008 quanto l'ancor più ricco Poggiotondo 2008 donano un cassio speziato di ampio e profondo respiro. Il C 66 2008 è di consistenza eccellente: una ricchezza d'estratti che porge il valore e lo spessore, dall'aroma ben morbido e netto, del suo magnifico frutto compositivo.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84 (+0,3%); QOT: 4,69

Indici complessivi: C: 31 - E: 27 - I: 26

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

2012