



POGGIOTONDO

Poggiotondo

Poggiotondo di Lorenzo Massart

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

IL MIGLIOR VINO

C 66 2009

86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27



Sensazioni: gran concentrazione cromatica, impressione visiva di maiuscola fittezza estrattiva. Bella polpa anche al palato, anzi direi palato carnoso e di gran viscosità. C'è la morbidezza per avvolgere la croccante acidità e il tramoso tannino. Un tatto estremamente satinato, tutto nelle sue fruttosità ciliegiose cristallinamente e morbidamente avvolto. Una trasformazione enologica assai corretta

d'una vivida, ricca uva. Un vino di piacevolezza profonda, eppur immediatamente, avvertitamente tale.

Informazioni: ☑ - ☒: 03/05/12 - ☺: C - ☎: 666 - ☒: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Impressioni del produttore: C66 è il vino fatto da una donna per le donne. All'inizio i maligni pensavano che questo vino imbottigliato in quantità farmaceutiche piacesse solo alle mie amiche. Oggi è diventato il vino di punta dell'azienda. Può essere consumato anche dagli uomini.

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 Doc. 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.

GLI ALTRI VINI

POGGIOTONDO 2009

IP: 85

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☑ - ☎: 4.500 - ☒: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

VINSANTO DEL CHIANTI DOC COLLEFRESCO 2005

IP: 85

C: 33 - E: 27 - I: 25 - ☑ - ☎: 800 - ☒: Malvasia, Trebbiano

LE RANCOLE CHIANTI 2009

IP: 84

C: 31 - E: 28 - I: 25 - ☑ - ☎: 4.500 - ☒: Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Commento Conclusivo

Vini di poderosa ricchezza presenta Poggiotondo. Campioni dalle virtù viticole eccezionalmente sviluppate capace di esprimere poi un gusto ben morbido e avvolgente nonostante il fondente carico di tannino. Maturità dell'uva piena, ottima enologia esecutiva con i vari profili che gioveranno di uno sviluppo tecnico ancor più puntato sul turgore piuttosto che sulla balsamica evoluzione. La morbida ciliegia speziata del Poggiotondo 2009 si lascia morbidamente apprezzare, la fenomenale concentrazione inaudita del Vinsanto del Chianti Doc Collefresco 2005, lo rende indimenticabile e immancabile campione. Vino del tasting il C 66 2009, non a caso il più vivo il suo frutto: ribes di gran potenza e di sua-denza gustativamente armoniosa.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85 (+1,19%); **QOT:** 4,77

Indici complessivi: C: 31,5 - E: 27,75 - I: 25,75