

Poggiotondo



Località Poggiotondo

52010 Subbiano (AR)

Tel. 0575 48182

Fax 055 294642

info@poggiotondo.it

www.poggiotondo.it

Lorenzo Massart, avvocato di professione, conduce con entusiasmo ed ambizione quest'azienda che si estende per 54 ettari ai piedi del Casentino, nei pressi di Subbiano. Nei quattro ettari vitati di Poggiotondo ci sono solo vitigni autoctoni, Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia Bianca, allevati a cordone speronato. Non pervenuti al nostro vaglio, lato uve bianche, la vendemmia tardiva ed il Vin Santo. Ma i due rossi sono davvero ben fatti e piacevoli, proponendoci dunque un altro lembo di Toscana da tenere d'occhio. Il Chianti Docg prevede per il 40% un passaggio in barrique francesi mentre il Poggiotondo matura in botti di cemento. Entrambi centrati sul frutto (ciliegia) con una maturità più spinta per quanto riguarda il Chianti.

Bottiglie prodotte:

7.600

Vitigni autoctoni coltivati:

Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia Bianca

Toscana Igt Poggiotondo 2004	★★★ ■ 🍷	€ 9-11
Chianti Docg Le Rancole 2003	★★★ ■ 🍷	€ 10-12

Passione per il gusto.



Passione per l'ospitalità.

Prenotazioni facili su www.bestwestern.it o al numero verde 800-820080

