

Poggiotondo



Località Poggiotondo
52050 Subbiano (AR)
Tel. 055 288 095
Fax 055 294642
info@poggiotondo.it
www.poggiotondo.it

Bottiglie: 9.200
Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano, Malvasia

Avvocato, viticoltore e pittore, Lorenzo Massart rappresenta con Poggiotondo una delle pochissime realtà vinicole nella zona del Casentino. Un rientro meritato, il suo, sulle colonne di questa Guida, visto che all'abituale pacchetto di vini Rossi si è aggiunta una riuscita versione di Vin Santo del Chianti. Ed è proprio quest'ultimo, il Collefresco 2003, a capeggiare la griglia, sfiorando la quarta stella, in virtù dell'apprezzabile equilibrio, appunto dolce/fresco. Date le tirature limitate consigliamo l'acquisto diretto in azienda, magari durante "Vivi la vendemmia", essendo qui abitudine ricevere i visitatori durante la raccolta delle uve. Fra i due Rossi si lascia preferire per focalizzazione aromatica il Chianti Le Rancole 2008.

Vin Santo del Chianti Doc Collefresco 2003	★★★	■	🍷	€ 27-29
Chianti Doc Le Rancole 2008	★★★	■	🍷	€ 13-15
Toscana Igt Rosso 2008	★★	■	🍷	€ 12-14



Colli Trevigiani Igt Wildbacher

Un vino in perfetta sintonia per il suo profumo erbaceo, frutti di bosco, note speziate e selvatiche.



Montefiascone Doc Est Est Est

Profumo intenso, fruttato, minerale, erbaceo con sentori di agrumi. Gusto secco con buona acidità e sapido.