



Fondazione Italiana Sommelier

POGGIOTONDO

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR
 Google Maps
 Tel. 0575 48182 - Fax 055 294642
www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

Vedi su

Anno di fondazione: 1850 **Proprietà:** Lorenzo Massart
Fa il vino: Luciano Bandini **Agronomo:** Paolo Valentini
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 10.000 **Ettari vitati di proprietà:** 4,2
Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Sara Zeloni
 (s.zeloni@poggiotondo.it)

Come arrivarci: dalla A1 uscire ad Arezzo e prendere la SR71 fino a Subbiano, dal paese seguire le indicazioni aziendali.

Lorenzo Massart con la moglie Cinzia Chiarion rappresentano una bella storia di professionisti, bravi e fortunati, che sanno indirizzare le loro energie verso la produzione di vino di qualità; qui affiancato anche dall'olio extravergine di oliva. Entrambi hanno come obiettivo la valorizzazione del territorio: il Casentino, quest'ultimo lembo del Chianti, situato in una delle quattro vallate della provincia di Arezzo. E' in quest'ottica che, in tempo di vendemmia, organizzano un evento per permettere ai visitatori di vivere da vicino quei momenti tipici. Il rispetto della terra con vigneti condotti naturalmente, lontani da schemi o mode, la moderna cantina ed il lavoro dell'uomo in primis, concorrono alla realizzazione di prodotti di assoluto valore e caratterizzazione tipica. Hanno inoltre in animo la realizzazione di un centro studi sulla produzione dell'olio e del vino del Casentino.



TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: POGGIOTONDO

BIBENDA 2016



Fondazione Italiana Sommelier

CHIANTI LE RANCOLE 2012



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo
~~20% | Gr. 14% | € 17 | Bottiglie: 4.000 | Tipo bottiglia: 0,750 |~~

Riflessi granato. Intenso di spezie ed erbe aromatiche su un tipico floreale lievemente appassito. More e ciliegie, anche sotto spirito, preparano ad un sorso in equilibrio dal bel finale ferroso con cenni tostati. Due anni in cemento ed una parte in barrique per un anno.

Abbinamento: Coniglio in porchetta

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Coniglio in porchetta · Luciano Bandini · Rosso Docg · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2007



C66 2012



POGGIOTONDO 2012



BIBENDA 2016



Fondazione Italiana Sommelier

POGGIOTONDO 2012



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 85%, Canaiolo
~~15% | Gr. 13% | € 19 | Bottiglie: 4.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l~~

Rubino. Intenso al naso con le note dolci di fiori e frutta pennellate da cenni lievemente speziati e minerali. In equilibrio il sorso dal giusto finale. In cemento per due anni.

Abbinamento: Trippa alla Fiorentina

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3 Grappoli · Luciano Bandini · Rosso Igt · TOSCANA · Trippa alla Fiorentina

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2007



CHIANTILE RANCOLE 2012



C66 2012



BIBENDA 2016



Fondazione Italiana Sommelier

C66 2012



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Merlot

~~10% | Gr. 14% | € 22,50 | Bottiglie: 666 | Tipo bottiglia: 0,750 l~~

Riflessi granato. Naso che stenta ad aprirsi, inizia con un sottobosco scuro e note di china e pepe. Poi fiori appassiti e frutti a bacca rossa anche sotto spirito e cenni balsamici. In equilibrio e di bella progressione il palato, con note di liquirizia ed eleganti tannini in un lungo finale. 24 mesi in tonneau.

Abbinamento: Arista al finocchio

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Arista al finocchio · Luciano Bandini · Rosso Igt · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2007



CHIANTILE RANCOLE 2012



POGGIOTONDO 2012



BIBENDA 2016



Fondazione Italiana Sommelier

VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2007



Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Malvasia e
Trebbianco | Gr. 15,5% | € 38 | Bottiglie: 600 | Tipo
bottiglia: 0,375 l

Ambrato. Ad un soffio dall'eccellenza, apre con profonde e scure note speziate e di mallo di noce che cedono il passo ad un tipico frutto disidratato e candito. Poi fiori appassiti, legni orientali e tabacco biondo a sorreggere le note di miele di zagara. In perfetto equilibrio il sorso, dall'ottima progressione e di pregevole intensità e persistenza. 60 mesi in caratelli.

Abbinamento: Cantucci artigianali

Produttore: Poggiotondo

Enologo: Luciano Bandini

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Bianco Dolce Doc · Cantucci artigianali · Luciano Bandini · TOSCANA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

CHIANTILE RANCOLE 2012



C66 2012

