

## C66 2013



**Degustatore: Roberto Giuliani**

**Valutazione: @@@@**

**Data degustazione: 06/2021**

**Tipologia: IGT Rosso**

**Vitigni: sangiovese 90%, merlot 10%**

**Titolo alcolometrico: 14%**

**Produttore: POGGIOTONDO – di Lorenzo Massart**

**Bottiglia: 750 ml**

**Prezzo enoteca: da 15 a 25 euro**

**S**arà pure il vino “di una donna per le donne”, ma a me piace davvero molto, devo preoccuparmi? Come scrissi in passato, il C66 nasce per volontà di Cinzia Chiarion, moglie di Lorenzo Massart, con il quale condivide non solo la vita ma anche la passione per il vino. L'intento era di produrre un vino che avesse le giuste caratteristiche di morbidezza e “ammaliasse” con i suoi profumi. La presenza di una piccola quota di merlot ha sicuramente questo scopo, del resto il sangiovese si concede meno a questa rotondità se non dopo molti anni.

Detto questo la 2013 non è stata sicuramente un'annata semplice, troppe piogge e in momenti non proprio desiderati, ma qui abbiamo 666 bottiglie! Ovvero la crema della produzione di Poggiotondo, che garantisce una qualità ovviamente eccellente e cancella in pratica i limiti di questa o quella vendemmia.

Sta di fatto che questo rarissimo nettare ha conquistato anche me, ben sapendo che non è l'annata migliore in assoluto, ma il risultato è degno del massimo riconoscimento, perché naso e bocca restituiscono sensazioni piacevolissime senza alcuna sbavatura. E, cosa che mi ha convinto più di ogni altra, il vino non è poi così “morbido”, al contrario ha una bella vena acida che gli dà brio e una giovinezza che non ti aspetti a otto anni dalla raccolta.

Ma questa non è più una sorpresa con i vini di Poggiotondo, figli di un terroir che concede poco alla volta e solo con lunghi affinamenti rivela tutte le sue qualità.

Il gioco fruttato che ti avvolge all'olfatto, copre solo inizialmente la piacevole trama floreale, una caratteristica che mette in evidenza la vitalità di questo vino, che alterna profumi di viola, marasca, ciliegia, prugna e visciola, per poi spingersi su venature di liquirizia, cacao, ginepro.

Al palato è generoso, arioso, con quella fresca energia che dà spinta a una polpa succosa e piacevole, che nell'allungo offre ancora richiami al cacao, alla prugna, fino al tabacco biondo.

Un vino, purtroppo, così raro altre aziende lo avrebbero messo a un prezzo proibitivo, invece siamo sotto il 25 euro, almeno online, il che la dice lunga sulla correttezza di quest'azienda.

## RECENTI

