



## Poggiotondo 2013

*Questo vino è sicuramente il figlio prediletto di Lorenzo Massart, dal gusto tondo e sincero matura in vasche di cemento e non vede mai il legno.*

By Milko Chilleri - 28 Luglio 2020



Lorenzo Massart è sicuramente un uomo dal carattere istrionico e di pungente ironia, sa sempre e comunque metterti a tuo agio, e questo è un pregio che va sempre riconosciuto alle persone che stimi.

Avvocato di prima professione, dal Giovedì alla Domenica dedica il suo tempo alla sua più grande passione: il vino e la vita di campagna. Nella sua Subbiano produce tra gli altri, questo IGT Poggiotondo, Sangiovese con una piccola percentuale di Canaiolo, 16 giorni di macerazione sulle bucce con leggere follature, matura in vasche di cemento per poi essere affinato per 18 mesi in bottiglia.

I vigneti di Poggiotondo, tutti a denominazione Chianti, hanno una superficie di 4,20 ettari, sono piantati su terreno galestro ed allevati a cordone speronato.



#### AZIENDA PRODUTTRICE:

### Poggiotondo

- NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rubino intensi con riflessi granata, naso ricco ed elegante di sottobosco: mora, mirtili, ma anche note balsamiche vivaci. Un sorso fresco e composto a tratti austero, nonostante l'età il frutto è ancora croccante, il tannino invece è piacevolmente disteso.

- ABBINAMENTI:

Lo considero un vino decisamente gastronomico, può essere abbinato bene con piatti della nostra cucina mediterranea anche speziati, il mio consiglio è di provarlo con un buon formaggio stagionato almeno 24 mesi.

#### LA MIA VALUTAZIONE | ★★★

legenda:

79/84 ★

85/89 ★★

90/94 ★★★

95/99 ★★★★★

#### SEGUIMI SU INSTAGRAM @ILVINOSECONDOME

---

Condividi:



---

Mi piace:

---

---

#### Milko Chilleri

<https://www.rossorubino.tv/author/milko-chilleri/>

Giornalista e attivo comunicatore di arte cultura e gastronomia. Il vino è la mia passione: un bellissimo viaggio che non finisce mai.

