

SUBBIANO (AR)

Poggiotondo

Località Poggiotondo

tel. 0575 48182

www.poggiotondo.it

info@poggiotondo.it

4 ha - 10.000 bt

sconto -10%

VITA - Siamo all'imbocco del Casentino, nel cuore dell'Appennino, dove Lorenzo Massart e sua moglie Cinzia (dottoressa concentrata sulla produzione di olio e sulla promozione dei suoi effetti sulla salute) guidano questa piccola azienda, che usufruisce di due versanti collinari con caratteristiche ed esposizioni molto diverse. Lorenzo è anche amante degli animali e possiede un nutrito gruppetto di asinelli sardi. Luciano Bandini è l'enologo.

VIGNE - Le vigne si trovano sul versante collinare casentinese di nord-ovest, attorno al podere delle Rancole e all'edificio che funge da cantina. I terreni sono divisi in due piccole zone con pendenza media, circondati da boschi, attraversati da strade vicinali e guarniti di roseti al limitare. L'agricoltura praticata è convenzionale con utilizzo limitato di aiuti di sintesi. Viti giovani di 10 anni convivono con filari di circa 40 anni.

VINI - L'azienda produce da anni due tipologie di rossi territoriali a base sangiovese, con l'aggiunta, avvenuta qualche anno fa, di un blend di sangiovese e merlot. Il Vinsanto di Poggiotondo è da sempre un punto di forza della gamma. Il **C 66 2009** (● sangiovese, merlot; 700 bt; 18 €), dedicato a Cinzia e prodotto in pochi pezzi, matura in legno e affina 18 mesi in bottiglia; è particolarmente equilibrato, morbido e avvolgente. Il **Vinsanto Collefresco 2006** (○ trebbiano, malvasia; 600 bt; 30 €) si conferma vellutato, cremoso, complesso nei profumi. Il **Poggiotondo 2011** (● sangiovese, canaiolo; 4.000 bt; 14 €) è territoriale, potente, con qualche spigolosità caratteristica del sangiovese in clima fresco. Il **Chianti Le Rancole 2011** (● sangiovese, canaiolo; 4.000 bt; 12 €) è fruttato e succoso.

CONCIMI organico minerali

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna
