

Poggiotondo

0 {5 }

[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#)

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR

Tel.: 0575 48182

Fax: 055 294642

Web: www.poggiotondo.it

Email: info@poggiotondo.it

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1850

Proprietario: Lorenzo Massart

Enologo: Luciano Bandini, Lorenzo Massart

Agronomo: Paolo Valentini

Conduzione: Convenzionale

Bottiglie prodotte: 10.000

Ettari vitati: 4,20

Vendita diretta: Sì

Vendita online: Sì

Visite in azienda: Sì, su prenotazione

A chi rivolgersi: Sara Zeloni

Ristorante in azienda: No

Possibilità di Pernottamento in azienda: No

Come arrivare:

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

Estesa per 54 ettari ai piedi del Casentino, una delle quattro vallate principali della provincia di Arezzo, la tenuta Poggiotondo è condotta con abile mano da Lorenzo Massart. È lui a occuparsi della produzione vinicola derivante dai 4 ettari di vigneti impiantati nella proprietà, allevati a cordone speronato su un terreno fatto di puro galestro. Accanto ai vini della tradizione locale l'assortimento della casa include anche due Igt a prevalenza Sangiovese, il Poggiotondo e il C66, nel quale a un tempo coabitano sostanza e leggerezza, potenza ed eleganza. Infine, se si parla di Poggiotondo, non si può non citarne la produzione olearia, seguita da Cinzia Chiarion, moglie di Lorenzo, la cui qualità va di pari passo con quella vinicola. Due gli olii prodotti: il monocultivar Le Rancole, da olive Moraiolo, e il Valloni, ottenuto dagli olivi situati nella zona a Sud dell'azienda, nei pressi del borgo di Marcena.

Vini del produttore

C66 2018

Rosso | Igt | 13,5% | € 24



[VISUALIZZA](#)

Vin Santo del Chianti Collefresco 2012

Bianco | Doc | 15,0% | € 35



[VISUALIZZA](#)

Chianti Le Rancole 2018

Rosso | Docg | 13,0% | € 16



[VISUALIZZA](#)

Poggiotondo 2018
Rosso | Igt | 13,0% | € 18



VISUALIZZA
