

●○○○

POGGIOARGENTIERA

Sin dall'avvento alle redini di Poggioargentiera di Stefano Frascolla nel 2015, affiancato dalla moglie Simena, vengono messi in moto importanti processi di rinnovamento. Già dall'anno successivo il figlio Giovanni, forte di una laurea in enologia presso l'Università di Pisa, entra a far parte della squadra, portando a sua volta idee ricche di originalità, indirizzate non soltanto alla messa a punto dei prodotti ma anche alla gestione della comunicazione aziendale. I vini risentono di questo nuovo corso, a cominciare dal Capatosta, che persuade per la sua decisa aderenza al territorio.

INDIRIZZO Località Banditella

2 - 58100 Grosseto (GR)

TELEFONO 0564 1950033

MAIL info@poggioargentiera.com

WEB www.poggioargentiera.com

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 21 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Poggioargentiera ssa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Lamastra

Giovanni Frascolla

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giovanni Frascolla

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

●○○○

POGGIOTONDO

La cantina Poggiotondo di Lorenzo Massart è un'azienda che riesce a mantenere un buon livello produttivo proponendo vini e oli di qualità. Il Vin Santo del Chianti Collefresco conferma l'ottimo risultato della scorsa edizione per la complessità di note olfattive e la dinamicità gustativa. Segnaliamo l'evento Vivi La Vendemmia che permette ogni anno, solitamente all'inizio del mese di ottobre, agli enoappassionati di prenotare un'intera giornata per partecipare alle operazioni in vigna e in cantina da protagonisti.

INDIRIZZO Località Le Rancole

52010 Subbiano (AR)

TELEFONO 0575 48182

MAIL info@poggiotondo.it

WEB www.poggiotondo.it

ANNO FONDAZIONE 1850

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 4,2 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ

Lorenzo Massart

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Massart

Luciano Bandini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Paolo Valentini, Augusto Zarkis

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PPPP CAPATOSTA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Alicante 5% | Alc.14,5% | €18

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino tenue e smagliante. L'incipit olfattivo su riconoscimenti di erbe aromatiche, sottobosco, macchia mediterranea, lampone maturo e iris macerato volge a cenni di incenso, torrefazione, tabacco e china. Bocca dinamica e saporita, dal tannino ben definito, finale su ricordi di amarena. Tordelli al ragù.

PPP POGGIORASO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €35

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PPP PODEREADUA 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PP MORELLINO DI SCANSANO BELLAMARSILIA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.45.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PP VERMENTINO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €11

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PPPP VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2012

Bianco Doc Passito - Trebbiano e Malvasia 100% | Alc.15%

€40 (0,375l) | Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi

Ambrato intenso e luminoso. Profumi centrati su datteri e amaretto, accompagnati da mela candita, cedro, miele di castagno, caffè, camomilla e mallo di noce. Al palato è squisitamente dolce con un perfetto bilanciamento fra le componenti, piacevoli ritorni di noci pecan e albicocca nel lungo finale di bocca. Castelmagno stagionato.

PPPP POGGIOTONDO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Alc.13% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PP CHIANTI LE RANCOLE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Alc.13%

€18 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PP C66 2018

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%

€26 | Bt.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata