



## Toscana IGT 2013, Poggiotondo

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** - 26 Gennaio 2022



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.

AREA DI PRODUZIONE



Toscana

DENOMINAZIONE



IGT

TIPOLOGIA



Secco



#### UVAGGIO



Sangiovese Canaiolo

#### TIPOLOGIA DI AFFINAMENTO



Cemento

#### GRADO ALCOLICO



13.5

#### COLORE



Rosso

#### PREZZO CONSIGLIATO



13.50

#### ABBINAMENTI



Scottiglia casentinese

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE



Rubino intensi con riflessi granata, naso ricco ed elegante di sottobosco: mora, mirtilli, 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.

#### PUNTEGGIO



93

#### QUANDO BERLO



Subito

#### PRODUTTORE



Poggiotondo

## Milko Chilleri

<https://www.rossorubino.tv>

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





FOLLOW US ON INSTAGRAM [@ILVINOSECONDOME](#)