

Vivi la vendemmia, un successo targato Lorenzo e Cinzia

Poggiotondo a Subbiano in provincia di Arezzo, è una delle poche aziende in Toscana, che nel periodo della vendemmia accolgono in visita tutti coloro che amano il vino e vivere appieno un momento di grande convivialità come quello della vendemmia

By **Milko Chilleri** - 19 Ottobre 2021



Si è rinnovato anche quest'anno l'appuntamento con **Vivi la Vendemmia**, la manifestazione organizzata da **Lorenzo Massart** e **Cinzia Chiarion** nella loro azienda **Poggiotondo** a Subbiano, nel Casentino. Un momento ormai consueto per la coppia (compagni anche nella vita) che, ogni anno, invitano presso il loro podere amici, professionisti e appassionati a vivere un momento cruciale della produzione del vino.



“Qui a Subbiano l’andamento stagionale è stato decisamente equilibrato, sono arrivate anche delle piogge che hanno permesso alle uve di maturare perfettamente, nonostante l’annata davvero siccitosa.” – mi racconta Lorenzo – “I grappoli si presentano sani, la quantità di muffa è quasi inesistente, nel complesso abbiamo un raccolto superiore del 15% rispetto al 2020.”



A Poggiotondo Lorenzo e Cinzia allevano quattro tipologie di uva: il Sangiovese, il Canaiolo, la Malvasia del Chianti e il Trebbiano. E, come ribadisce scherzosamente Lorenzo: “Il miglior vino lo faccia chi lo sa fare, cioè io!!”.

Vivi la Vendemmia è anche un’occasione conviviale: dopo aver seguito Lorenzo e Cinzia in vigna e poi in cantina, dove con cura e attenzione vengono scelti i grappoli migliori da vinificare, ci rechiamo tutti a tavola per degustare dei piatti semplici e realizzati con grande cura.

Qui ogni anno, in occasione della vendemmia, al grande tavolo situato nell’aia si incontrano e si conoscono tante persone che, con l’occasione, intrattengono dialoghi cordiali e scambi culturali legati alla propria vita professionale, al vino e al buon mangiare.

In abbinamento al cibo gustoso, assaggiamo le ultime annate di azienda: il **Poggiotondo**, Igt di Sangiovese e Canaiolo, **le Rancole**, il Chianti con Sangiovese e Canaiolo e il **C66**,



Igt con Sangiovese e Merlot. Tre vini dalle caratteristiche ben definite che raccontano, ognuno a suo modo, le sfumature più autentiche del Casentino.



Interessante l'assaggio del **Chianti le Rancole 2018**, un vino che avevo già degustato nel corso dell'ultima anteprima del Chianti, e che sicuramente, con qualche mese di bottiglia in più, ha iniziato a trovare il giusto equilibrio tra tannino e acidità. Un vino dal trionfale fruttato dove si distinguono la ciliegia avvolta da inebrianti sentori di erbe aromatiche e fiori rossi. Sorso fresco e saporito, dominato da una buona materia e una spiccata acidità, tannino ancora scorbutico, finale di buona persistenza.



Il pranzo si è concluso con una degustazione delle ultime tre annate di **Collefresco**, prodotto con uve Trebbiano e qualche grappolo di Sangiovese, un vinsanto fatto davvero bene, poco dolce e dagli intensi profumi balsamici.

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](https://www.instagram.com/ilvinosecondome)

