

C66 2020

Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 12/2023

Tipologia: IGT Rosso

Vitigni: sangiovese 90%, merlot 10%

Titolo alcolometrico: 13,5%

Produttore: POGGIOTONDO - di Lorenzo Massart

Bottiglia: 750 ml

Prezzo medio: da 22 a 26 euro



In casa Poggiotondo, nel cuore del Casentino, Cinzia Chiarion è sempre stata colei che si dedica alla produzione di olio, sia per passione che per il suo ruolo di medico, la è sempre al primo posto nei suoi pensieri. Lorenzo Massart, suo marito, ha invece il compito di occuparsi della produzione di vino, ciò nonostante Cinzia ha sempre avuto la sua particolare sensibilità e un suo gusto, che ha voluto concretizzare nella realizzazione di un vino che esprimesse proprio quelle caratteristiche che lei ama; il marito Lorenzo si avvale della consulenza dell'agronomo Augusto Zarkis e dell'enologo Luciano Bandini, non si è fatto certo pregare e ha accolto con piacere il suo desiderio, dando vita a 6 esemplari del C66, ottenuti da sangiovese al 90% con una quota di merlot, ma questa è storia, ne ho già scritto ampiamente in passato.

Oggi siamo arrivati alla vendemmia 2020, il vino sosta due anni in legno ma non si sente se non nell'armonizzazione degli elementi che lo compongono. Ha un rubino luminoso e di bella trasparenza (anche se non subisce filtrazioni), profumo di mora, ciliegia, mirtillo, fiori di campo ed erbe aromatiche quali timo e santoreggia affiorano anche pennellate di arancia sanguinella.

Al palato esprime una freschezza invitante, molto piacevole, il frutto mantiene un profilo fresco che dà l'idea di croccantezza, il tannino è garbato, emergono aspetti terrosi e di macchia mediterranea, la piccola percentuale di merlot non nasconde alcun modo l'eleganza del sangiovese che accarezza i sensi, ti conquista e ti vince ancora.



RECENTI

