

v i t a e  
La Guida  
Vini 2024



Associazione Italiana Sommelier

## Poggiotondo

(1850)

Piccola nell'estensione dei vigneti, grande nel modo di fare vino. La cosa bella di quest'azienda, un binomio di passione targato Lorenzo e Cinzia, è che non si sono fatti prendere da manie d'immediata grandezza, conoscono perfettamente le difficoltà di affermarsi nel panorama vitivinicolo toscano, soprattutto per chi lavora in areali con poco blasone. Ma al Poggiotondo c'è tanta energia e voglia di crescere imparando dall'esperienza del quotidiano. Tutti i vini presentano una personalità curata nei minimi particolari, espressione di forbita semplicità e di avveduto pensiero enologico.

Località Poggiotondo - 52010 Subbiano (AR)

T. 0575 48182 | M. info@poggiotondo.it

[www.poggiotondo.it](http://www.poggiotondo.it)

**Viticultura:** Convenzionale

**Ettari:** 4,2 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** Sì

**Proprietà:** Lorenzo Massart

**Cond. enologica:** Luciano Bandini, Lorenzo Massart

**Cond. agronomica:** Paolo Valentini, Augusto Zarkis

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

### C66 2020

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Esuberante scrigno rubino che sprigiona amarena e susina rossa, rosa e rosmarino, eucalipto, pepe e polvere di caffè. Le calde sensazioni di frutti rossi sotto spirito duettano con la freschezza agrumata, sorrette dalla trama tannica già integrata. Chiosa al flavor di susina con echi balsamici. Filetto di maiale alla senape.

TTT

### POGGIOTONDO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi

Pappardelle con sugo di capriolo.

TTT

### CHIANTI LE RANCOLE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e

Cemento 24 mesi

Tagliere di salumi.