

BIBENDA 2024

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA, AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,
AI 30 RISTORANTI PROTAGONISTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTE.
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE CON LE CAMERE SU VIGNA.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Poggiotondo 2020



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

Regione: TOSCANA

Produttore: Poggiotondo

Denominazione: Igt

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Lavorazioni: Cemento

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 19 €

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2004

Intensamente rubino. Essenze di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, grafite e toni speziati si intrecciano piacevolmente. Bocca perfettamente equilibrata, con struttura fresco-sapida calibrata da tannino ben integrato. Buona la persistenza, che insiste su quanto riscontrato al naso. Sosta di 2 anni in vasche di cemento.

Abbinamento

Tagliatelle al ragù di chianina

Chianti Le Rancole 2020



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

Regione: TOSCANA

Produttore: Poggiotondo

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Lavorazioni: Cemento, Barrique/Tonneau

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 17 €

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 3

Prima annata prodotta: 2003

Rubino. Naso dagli accenti di viola, mora, cuoio, tabacco e pepe. Bocca sorretta da giusta tensione e tannino croccante.

Vinificazione in barrique con pigiatura e diraspatura in maniera soffice. Elevazione di un quarto della massa per 12 mesi in barrique; la restante parte per 24 mesi in vasche di cemento.

Abbinamento

Braciola di collo di maiale alla griglia

C66 2020



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

Regione: TOSCANA

Produttore: Poggiotondo

Denominazione: Igt

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 25 €

Bottiglie: 660

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2007

Ammantato di un rubino con orlo granato. Il ventaglio olfattivo è composto da note mature di frutti di bosco, prugne, ciliegie e tonalità di alloro, fiori macerati, felce, humus. Foggia gustativa esaltante per coesione delle componenti. Calore ben mimetizzato, tannini maturi e lunga persistenza sapido-speziata. Vinificazione con pigiatura e diraspatura in maniera soffice con 14 giorni di macerazione sulle bucce e leggere follature. Maturazione in tonneau per due anni. Affinamento per 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Agnello al forno con patate

Vinsanto del Chianti Collefresco 2014



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

Regione: TOSCANA

Produttore: Poggiotondo

Denominazione: Doc

Colore: Bianco

Tipologia: Dolce

Uve: Malvasia 80%, Trebbiano 20%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Appassimento

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 38 €

Bottiglie: 600

Tipo bottiglia: 0,375 L

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2003

Oro-ambra. Bouquet ampio con note di albicocche disidratate, noce, miele, gianduiotto, fichi disidratati con la mandorla, un tocco speziato e salmastro. Bocca calda, cremosa, dal buon equilibrio dolcezza-freschezza. Tipicamente lungo e irresistibile il finale.
Maturato 60 mesi in caratelli.

Abbinamento

Crostata con crema di castagne