

# 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