

Poggiotondo

Poggiotondo

52010 Subbiano (AR)

Tel.: +39 055 288095 - Fax: +39 055 294642

E-mail: info@poggiotondo.it - Web: www.poggiotondo.it



84



200/300 m

Specializzato
SpecializedVaso policonico
Polyconic vaseBrucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvestingNo - Ciclo continuo
No - Continuous cycle

Moraiole

Fruttato intenso
Intense fruityda 12,01 a 15,00 € - 500 ml
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

Poggiotondo si estende per 54 ettari nel Casentino, nei pressi di Subbiano; è una bella tenuta condotta da Lorenzo Massart e Cinzia Chiarion che seguono rispettivamente le produzioni di vino e olio, aiutati da un gruppo molto affiatato di esperti. L'ampia superficie, all'interno della quale si possono incontrare anche gli asinelli sardi di cui i proprietari sono amanti, comprende 6 ettari dedicati agli oliveti, con 800 piante dalle quali sono stati ricavati quest'anno 92 quintali di olive e quasi 13 ettolitri di olio. L'etichetta proposta al panel è l'Extravergine Le Rancole, di un bel colore giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. Al naso è deciso e avvolgente, ricco di note di erbe aromatiche, con ricordo di menta e rosmarino, cui si affiancano sentori di erba fresca falciata e mandorla. Al palato è complesso e vegetale, con toni di carciofo, cicoria e lattuga. Amaro potente e piccante spiccato e ben armonizzato. Ottimo abbinamento con antipasti di lenticchie, funghi porcini alla brace, insalate di tonno, radicchio alla griglia, zuppe di fagioli, primi piatti con salsiccia, polpo bollito, carni rosse o nere ai ferri, formaggi di media stagionatura.

Poggiotondo is a beautiful estate extending over 54 hectares in the area of Casentino, near Subbiano. It is run by Lorenzo Massart and Cinzia Chiarion, who follow respectively the productions of wine and oil, supported by a very tight team of experts. The large surface, inside which you can also meet the Sardinian donkeys loved by the owners, includes 6 hectares of olive grove with 800 trees, which produced 92 quintals of olives and almost 13 hectolitres of oil in the last harvest. The selection proposed to the panel is the Extra Virgin Le Rancole, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is definite and rotund, rich in notes of aromatic herbs, especially mint and rosemary, together with hints of freshly mown grass and almond. Its taste is complex and vegetal, with a flavour of artichoke, chicory and lettuce. Bitterness is powerful and pungency is distinct and harmonic. It would be ideal on lentil appetizers, barbecued porcini mushrooms, tuna salads, grilled radicchio, bean soups, pasta with sausages, boiled octopus, grilled red meat or game, medium mature cheese.