

## Poggiotondo

Poggiotondo

52010 Subbiano (AR)

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

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



83 ↓



200/300 m



Specializzato  
Specialized



Vaso policonico  
Polyconic vase



Brucatura a mano e meccanica  
Hand picking and mechanical harvesting



No - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle



Moraiolo (70%), leccino (20%), pendolino (10%)



Fruttato medio  
Medium fruity



da 12,01 a 15,00 € - 500 ml  
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

**P**oggiotondo 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 70 quintali di olive e circa 10 ettolitri di olio. L'etichetta proposta è l'Extravergine Valloni, di un bel colore giallo dorato intenso con delicati riflessi verdi, limpido. Al naso è sottile e composto, dotato di note di erbe aromatiche, con ricordo di menta e basilico, cui si affiancano sentori di erba fresca falciata e mandorla. Al palato è morbido e armonico, con toni di carciofo, sedano e lattuga. Amaro e piccante presenti e dosati, con finale dolce in rilievo. Ideale su antipasti di molluschi, insalate di farro, marinate di orata, patate in umido, zuppe di legumi, primi piatti al pomodoro, gamberi in guazzetto, tartare di salmone, coniglio arrosto, pollame ai ferri, formaggi freschi a pasta filata.

**P**oggiotondo 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 70 quintals of olives and about 10 hectolitres of oil in the last harvest. The selection proposed to the panel is the Extra Virgin Valloni, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is fine and delicate, endowed with notes of aromatic herbs, especially mint and basil, together with hints of freshly mown grass and almond. Its taste is mellow and harmonic, with a flavour of artichoke, celery and lettuce. Bitterness and pungency are present and complimentary, with a sweet finish. It would be ideal on mussel appetizers, farro salads, marinated gilthead, stewed potatoes, legume soups, pasta with tomato sauce, stewed shrimps, salmon tartare, roast rabbit, grilled poultry, mozzarella cheese.