

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



Fruttato medio
Medium fruity



da 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 circa 84 quintali di olive e quasi 17 ettolitri di olio. Dei due Extravergine proposti, Valloni e Le Rancole, segnaliamo il secondo, giallo dorato intenso con sottili riflessi verdi, limpido. Al naso si apre pulito e ampio, dotato di sentori di erbe aromatiche, con menta e rosmarino in rilievo, cui si affiancano note di cannella, mandorla e noce matura. Al palato è morbido e armonico, con toni vegetali di carciofo, cicoria e lattuga. Amaro deciso e piccante spiccato e ben equilibrato. Ideale su antipasti di salmone, insalate di fagioli, marinate di orata, patate alla griglia, zuppe di farro, risotto con carciofi, gamberi in guazzetto, seppie alla piastra, coniglio arrosto, pollame alla brace, formaggi caprini.

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 about 84 quintals of olives and almost 17 hectolitres of oil in the last harvest. There are two selections, the Extra Virgin Valloni and Le Rancole, which we recommend. It is an intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is clean and ample, endowed with hints of aromatic herbs, especially mint and rosemary, together with notes of cinnamon, almond and ripe walnut. Its taste is mellow and harmonic, with a vegetal flavour of artichoke, chicory and lettuce. Bitterness is definite and pungency is distinct and well balanced. It would be ideal on salmon appetizers, bean salads, marinated gilthead, grilled potatoes, farro soups, risotto with artichokes, stewed shrimps, pan-seared cuttlefish, roast rabbit, barbecued poultry, goat cheese.