

LA GUIDA AI MIGLIORI VINI,
OLI, GRAPPE E RESORT D'ITALIA

BIBENDA

2026



VINO



OLIO



GRAPPA



CAMERE
SU VIGNA

Poggiotondo

0 {5 }

REGIONE TOSCANA

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR

Tel.: 0575 48182

Fax: 055 294642

Web: www.poggiotondo.it

Email: info@poggiotondo.it

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1850

Proprietario: Lorenzo Massart

Enologo: Lorenzo Massart

Agronomo: Augusto Zarkis

Conduzione: Convenzionale

Bottiglie prodotte: 10.000

Ettari vitati: 4,20

Vendita diretta: Sì

Vendita online: Sì

Visite in azienda: Sì, su prenotazione

A chi rivolgersi: Sara Zeloni

Ristorante in azienda: No

Possibilità di Pernottamento in azienda: No

Come arrivare:

dalla A1 uscire ad Arezzo e prendere la SR71 fino a Subbiano, dal paese seguire le indicazioni aziendali.

Storica realtà aretina sorta nel 1850 nel territorio casentino di Subbiano per volontà della nobildonna Ada Lapini e del marito Lorenzo Massart. In questi lunghi anni di attività vitivinicola si sono avvicendate alla guida dell'azienda diverse generazioni, da oltre trent'anni è Lorenzo Massart, pronipote dei fondatori, a gestire insieme alla moglie Cinzia poco più di quattro ettari di superficie vitata di proprietà. Gli impianti dislocati ad un'altitudine di 350 metri s.l.m. sono costituiti da tre ettari di vecchi vigneti risalenti al 1970 come Vigna Grande e Vigna Aldo, e dai più giovani Vigna Tata e Vigna dei Meli. La produzione si avvale principalmente di uve Sangiovese, a seguire Canaiolo, Trebbiano, Malvasia Bianca e una piccola parcella di Merlot.

Vini del produttore

Vinsanto del Chianti Collefresco 2016

Bianco | Doc | 15,0% | € 38



VISUALIZZ

C66 2022 Rosso Igt 13,5% € 26	    	VISUALIZZ
Poggiotondo 2022 Rosso Igt 13,5% € 20	    	VISUALIZZ
Chianti Le Rancole 2022 Rosso Docg 13,0% € 17	    	VISUALIZZ

Vinsanto del Chianti Collefresco 2016



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

Regione: TOSCANA

Produttore: Poggiotondo

Denominazione: Doc

Colore: Bianco

Tipologia: Dolce

Uve: Malvasia 80%, Trebbiano 20%

Lavorazioni: Caratelli, 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

Luminoso giallo dorato antico, dal cuore ambra. L'olfatto è un mix di frutta disidratata, spezie dolci, canditi, datteri, caramella d'orzo e soffi iodati. Al gusto è dolce e piacevolmente cremoso, non stanca il palato grazie al sostegno fresco-sapido. Chiusura lunga e coerente con i profumi avvertiti. Maturato 60 mesi in caratelli. Poi un anno in bottiglia.

Abbinamento

Crostata con crema di castagne.

C66 2022



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: 26 €

Bottiglie: 665

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2007

Veste rubino dai bordi granato. Propone sentori di more e visciole fresche, petali di rosa e garofano, quindi sottobosco, caffè e vaghi toni speziati. Abbrivio morbido e strutturato, vanta una discreta integrazione fra gli elementi; caldo il finale anche se non manca una rivitalizzante verve acida.

Vinificazione in acciaio. Maturazione in tonneau per due anni. Affinamento per 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Brasato di manzo con pancetta.

Poggiotondo 2022



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

Regione: TOSCANA

Produttore: Poggiotondo

Denominazione: Igt

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Lavorazioni: Cemento

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 20 €

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

Rubino terso. Quadro olfattivo orientato su percezioni di frutta rossa in confettura, liquirizia, cioccolato fondente e ginepro. In bocca è bilanciato, di media struttura, con tannini ben integrati e finale di frutti di bosco croccanti.

Lavorazione in vasche di cemento.

Abbinamento

Costine di maiale affumicate allo smoked barbecue.

Chianti Le Rancole 2022



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: 4

Prima annata prodotta: 2003

Rubino-granato. Frutti di rovo in confettura, carbonella, violetta, amarena, tabacco, liquirizia e legna umida. Calore alcolico, tannino serrato, struttura senza eccessi o dismisure e corrispondenza al naso caratterizzano l'assaggio.

Vinificazione in barrique. Elevazione di un quarto della massa per 12 mesi in barrique; la restante parte per 24 mesi in vasche di cemento.

Abbinamento

Filetto di maiale con salsa al vino.