

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

BIBENDA

2026



VINO



OLIO



GRAPPA



CAMERE
SU VIGNA

Poggiotondo

0 {5}

REGIONE TOSCANA

Località Poggiotondo - 52010 Subbiano AR

Tel.: 0575 48182

Web: www.poggiotondo.it

Email: info@poggiotondo.it

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1850

Proprietà: Lorenzo Massart

Conduzione: Convenzionale

Oleologo: Giorgio Pannelli, Cinzia Chiarion

Agronomo: Lorenzo Massart, Augusto Zarkis

Ettari totali di oliveti: 6,00

Numero piante: 800

Proprietà frantoio: No

Frangere per terzi: No

Vendita diretta: Sì

Vendita online: Sì

Vendita per corrispondenza: Sì

Visite azienda: Sì

A chi rivolgersi: Sara Zeloni

Sala per degustazioni olio: Sì

Punto di ristoro aperto al pubblico:

No

Come arrivare:

dalla A1, uscita Arezzo, proseguire verso il Casentino lungo la SS71, raggiungere Subbiano e seguire le indicazioni aziendali.

Poggiotondo nasce intorno al 1850 grazie ad Ada Lapini, nobildonna che pose le basi dell'azienda poi portata avanti da Lorenzo Massart senior e, negli anni, da Antonio Cutini, Guglielmo Massart, Emilia Petrelli, Bebe Bertelli e Manuela Massart. A loro si deve la continuità di una storia agricola che oggi abbraccia 54 ettari tra Subbiano e Arezzo, nelle località di Poggiotondo, Le Rancole e Valloni. Da trentacinque anni la famiglia porta avanti un progetto ambizioso: produrre vino e olio di altissima qualità con il supporto di collaboratori fidati. Gli oliveti, circa 800 piante oltre i cinquant'anni, comprendono Leccino, Moraiolo e Frantoio a Valloni e Moraiolo a Subbiano. I campi sono mantenuti a prato, la potatura avviene a febbraio e la concimazione, soprattutto organica, segue subito dopo. Pochi trattamenti mirati completano una filosofia basata su rispetto del suolo, equilibrio e qualità.

Olio Extravergine di Oliva Le Rancole

2025 

REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO



Produttore: Poggiotondo

Cultivar: Moraiolo 100%

Prezzo: 13,50 €

Tipo bottiglia: 0,250 L

Materiale:

Confezione/Packaging: Tradizionale

Apertura: Agevolata

Gocce: 4

Regione: TOSCANA

Giallo verde velato e di buona densità. Naso dai gradevoli profumi di foglia di olivo, cuore di carciofo, erba falciata, frutta secca e pepe bianco. Assaggio deciso, con amaro e piccante ben presenti ma distratti da una massa grassa appena sovraesposta. Chiusura alla frutta secca e alla rucola.

Note tecniche di lavorazione

Da olivi di 50 anni. La raccolta è effettuata a invaiatura mediante brucatura manuale e agevolata. Estrazione con metodo in continuo. Non filtrato. Conservato in acciaio di varie capacità.

Abbinamento/Utilizzo

Ottimo su cavolo nero stufato e tortelli alla lastra: con sfoglia sottile cotta sulla pietra, ripieni di patate, erbe e spezie.

Olio Extravergine di Oliva Valloni

2025 

REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO



Produttore: Poggiotondo

Cultivar: Moraiolo 70%, Leccino 20%, a.v. 10%

Prezzo: 13,00 €

Tipo bottiglia: 0,250 L

Materiale:

Confezione/Packaging: Tradizionale

Apertura: Agevolata

Gocce: 4

Regione: TOSCANA

Dorato con venature verdi, velato e abbastanza denso. Naso delicato dalle sensazioni di carciofo, mela verde, fieno, erbe di campo e frutta secca. Gusto inizialmente morbido, un filo grasso, che apre a una progressione fenolica piccante e amara in giuste proporzioni. Finale alla frutta secca e alla rucola.

Note tecniche di lavorazione

Età degli olivi 100 anni. Raccolta in epoca avanzata per tutte le cultivar, frangitura in continuo, nessuna filtrazione e conservazione in contenitori d'acciaio inox di varia capienza.

Abbinamento/Utilizzo

Ottimo su pappardelle al ragù di cinghiale e fagioli all'uccelletto.