

Poggiotondo 2013



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 06/2021

Tipologia: IGT Rosso

Vitigni: sangiovese 85%, canaiolo 15%

Titolo alcolometrico: 14%

Produttore: POGGIOTONDO – di Lorenzo Massart

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: da 15 a 25 euro

"Col vino meno arroganti si levano le teste.

Col vino si scioglie lievemente ogni nodo intricato.

*Satana stesso se avesse bevuto un sorso solo di vino,
duemila volte pure si sarebbe prostrato ad Adamo".*

Omar Khayyàm

Come per il Chianti Le Rancole, questo rosso di casa Massart è prodotto con sangiovese in prevalenza e una quota di canaiolo, ma si differenzia per l'assenza di maturazione in legno; Lorenzo ha scelto una macerazione di 16 giorni e una maturazione esclusivamente in vasche di vetro-cemento, cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi.

Anche in questo caso l'annata in commercio è la 2013, perché il vino deve uscire dalla cantina in condizioni di perfetto equilibrio.

Ed è un bel bere, non c'è che dire, io ho preferito portarlo a una temperatura di circa 14 °C, trovo che così sia irresistibile. Ha un bel colore rubino-granata trasparente, segno che la pressatura è stata delicata e non c'è alcun intento a ottenere un'estrazione spinta che avrebbe dato più colore ma fatto perdere quella freschezza e serbevolezza che lo contraddistinguono.

Delizioso al naso nei suoi effluvi di ciliegia e lampone, non senza qualche passaggio di rosa e garofano, per poi spingersi su tratti più terrosi e profondi, di macchia mediterranea, fino a spingersi verso una sottile speziatura di pepe, china e liquirizia.

L'assaggio mette in evidenza quanto l'annata sia ingannevole, dopo otto anni ci si aspetterebbe un vino maturo, morbido, invece qui c'è tanta energia, freschezza, senza per questo aggredire in alcun modo, grazie a un tannino vellutato e a un frutto succoso e piacevolissimo. Non è un vino che pretende di stupire, sebbene in qualche modo ci riesce, perché alla cieca sfiderei chiunque a intuirne il millesimo.

Non ho dubbi, anche il Poggiotondo non ha paura del tempo...

RECENTI

