

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2025

SENS



POGGIOTONDO

Stile Natura Casentino



Poggiotondo è ubicata ai piedi del Casentino nei pressi di Subbiano. L'Azienda, che è sempre stata della famiglia Lapini-Massart, ha un'estensione di 54 ettari di cui 4 vitati a denominazione Chianti Docg. Ogni anno l'azienda organizza "Firi la vendemmia", manifestazione dedicata a tutti coloro che vogliono assistere alla raccolta dell'uva ed alle prime operazioni in cantina.

Poggiotondo

Poggiotondo di Massart Lorenzo

Località Poggiotondo, 52010 Subbiano, AR - tel +39 057548182 - info@poggiotondo.it - www.poggiotondo.it - Responsabili della produzione: Lorenzo Massart (Titolare), Luciano Bandini e Lorenzo Massart (Enologi), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 4 - ∞ 10000 - Ettari: 4,2 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ∞ si - ∞ si - ∞ no

IL MIGLIOR VINO

Collefresco Vin Santo 2015 **96**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 30

Sensazioni: la sua stupenda e apertissima dolcezza palatale fa il vino. Facile, anche giusto pensare che il vino dolce sia comunque buono, ma c'è vino dolce e vino dolce. E la differenza si gioca sulle sfumature. Sull'equilibrio precisamente. Proprio in virtù della sua massima, esaustiva ricchezza estrattiva, proprio per la sua sontuosa abbondanza in zuccheri, laddove non opportunamente supportato, sferzato e profilato dalla giusta e viva acidità, dal necessitato maestoso e caloroso grado, il vino dolce rischia di rivelarsi seduto, stucchevole, oppure troppo disseccatamente distillato. Qui l'armonia è fruttosamente, naturalmente sovrana. Che albicocca caramellata a sfoglia d'orzo. Che mentosità di spezie la sua nativa abbondanza di zuccheri, una suadanza di pura premuta di concentratissima uva. Un grande vino dolce di maestosa persistenza espressiva, fra i più piacevoli Vin Santo testati quest'anno. Chapeau.



Informazioni: ∞ - ∞ 12-07-2024 - ∞ D - ∞ 600 - ∞ Malvasia 60%, Trebbiano 40%

Impressioni del produttore: *il Vinsanto è la fotografia enologica più bella della Toscana degli ultimi 100 anni: Collefresco è orgoglioso di farne parte, anche se è entrato in squadra solo da una ventina d'anni. Il merito di questo successo è tutto di Marsilio Zaragli che mi ha insegnato, con amore e dedizione, come ci si muove in una vinsantaia e la ricetta per fare Collefresco sempre più grande. Grazie Marsilio! (Lorenzo Massart)*

GLI ALTRI VINI

C 66 2021 **IP: 94**

C: 32 - E: 31 - I: 31 - ∞ - ∞ : 666 - ∞ : Sangiovese 90%, Merlot 10%

POGGIOTONDO 2021 **IP: 94**

C: 32 - E: 32 - I: 30 - ∞ - ∞ : 4000 - ∞ : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

LE RANCOLE 2021 **IP: 91**

C: 32 - E: 31 - I: 28 - ∞ - ∞ : 4000 - ∞ : Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Commento Conclusivo

I tre rossi presentati da Poggiotondo svelano con la loro densità e potenza espressiva la concentrazione rara delle loro uve compositive. Il C 66 2021 con carnosa potenza tannica palatale, il Poggiotondo 2021 con maggior morbidezza e con più alto volume speziato, un vino dal binomio morbidezza-fittezza eccellente. Favoloso il Collefresco Vin Santo 2015, una sontuosa, essenziale ricchezza e dolcezza di frutto speziato, che con il suo or potente or vivo palato inonda di uvosità il nostro sistema sensoriale ricettivo. Fra l'altro con un netto e vivido rilievo olfattivo. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 93,75 (93,75%); QQT: 5,00

Indici complessivi: C: 32,25 - E: 31,75 - I: 29,75