

# BIBENDA

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA, ALLE GRAPPE ECCELLENTI,  
AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA E ALLE CAMERE SU VIGNA.  
BUON BERE, BUON CONDIRE, BUON VIAGGIO E **BUONA FORTUNA!**

2025

*La fortuna di essere italiana*



**Fondazione Italiana Sommelier**

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

PER LA CULTURA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI DELLA TERRA

# Poggiotondo

0 { 5 }

REGIONE TOSCANA

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR  
Tel.: 0575 48182  
Fax: 055 294642  
Web: [www.poggiotondo.it](http://www.poggiotondo.it)  
Email: [info@poggiotondo.it](mailto:info@poggiotondo.it)

 Vedi su Google Maps

**Primo anno produzione:** 1850  
**Proprietario:** Lorenzo Massart  
**Enologo:** Luciano Bandini, Lorenzo Massart  
**Agronomo:** Augusto Zarkis  
**Condizione:** 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. In degustazione una gamma del tutto convincente, in linea con le potenzialità del territorio, capaci di sottolineare il valore del territorio casentino.

## Vini del produttore

### Vinsanto del Chianti Collefresco 2015

Bianco | Doc | 15,0% | € 38

### C66 2021

Rosso | Igt | 13,5% | € 26

### Poggiotondo 2021

Rosso | Igt | 13,5% | € 19

### Chianti Le Rancole 2021

Rosso | Docg | 13,0% | € 17

# Vinsanto del Chianti Collefresco 2015



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

Oro-ambra brillante e molto consistente. Naso carico di sensazioni olfattive a cominciare da aromi sumaturi di albicocche disidratate e dattero, inseguono fichi disidratati, ceni tostati di mandorla, miele di acaie, cera d'api, un bel tono di spezie orientali, chiude iodato e salmastro. Il palato si fa apprezzare per dolcezza e pienezza di beva, poi a bilanciare il sostanziale supporto della vena acida e sapida. Lungo e piacevole.

Maturato 60 mesi in caratelli. Poi un anno in bottiglia.

## Abbinamento

Crostata con crema di castagne.

# Chianti Le Rancole 2021



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 limpido e di buona consistenza. Al naso veicola sensazioni fruttate di more di gelso e confetture di ciliegie, poi vegetale di sottobosco e terra umida, il tocco floreale richiama le viole, nel fondo affiorano rabarbaro, pepe e un bell'allungo balsamico. Bocca segnata da volume e pienezza di beva, perfetto l'apporto della materia estrattiva e polifenlica. Chiude sapido e ricco di freschezza tartarica.

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

Tagliata di manzo al ginepro.

# Poggiotondo 2021



REGIONE TOSCANA POGGIOTONDO

**Regione:** TOSCANA

**Produttore:** Poggiotondo

**Denominazione:** Igt

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

**Lavorazioni:** Cemento

**Gradazione:** 13,5%

**Prezzo:** 19 €

**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 limpido e di buona consistenza. Al naso rivela un bel bouquet floreale di viole mammole e rose rosse, Insiste su un tono fruttato intenso di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, il vegetale ricorda humus boschivo e corteccia, cenni di grafite, si allunga con spezie scure e radice di liquirizia. Il gusto evoca grande equilibrio e un corpo pieno, in bella evidenza la nota della freschezza e della trama tannica, chiude lungo e sapido.

Sosta di 2 anni in vasche di cemento.

## Abbinamento

Costine di maiale alla griglia.



# C66 2021



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:** 666

**Tipo bottiglia:** 0,750 l

**Longevità:** Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2007

Rubino che vira al granato. Olfatto intenso e ben articolato nel tono floreale di viole appassite, poi apre a ciliegia sotto spirito e confetture di bacche selvatiche, ribes e more, scuro nel vegetale di humus silvestre e corteccia, chiude con cenni di pepe e accenti balsamici. Corpo pieno e generoso nella massa estrattiva, perfetta impuntatura tannica e tartarica, chiude sapido e persistente.

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

## Abbinamento

Involtoni di manzo al sugo di pomodoro.