

Home / Portfolio Item / Poggiotondo 2021

## Poggiotondo 2021



**Degustatore:** **Roberto Giuliani**

**Valutazione:** @@@@

**Data degustazione:** 02/2025

**Tipologia:** **IGT Rosso**

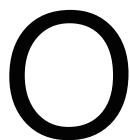
**Vitigni:** **sangiovese 85%, canaiolo 15%**

**Titolo alcolometrico:** **13,5%**

**Produttore:** **POGGIOTONDO – di Lorenzo Massart**

**Bottiglia:** **750 ml**

**Prezzo enoteca:** **da 15 a 20 euro**



Ormai i vini di Lorenzo Massart sono di casa a Lavinium, ne abbiamo raccontato più volte, ma ogni anno le cose sono sempre un po' diverse, vuoi per questioni climatiche, vuoi perché non si finisce mai d'imparare.

La 2021 è stata un'annata calda ma non tanto da mettere in crisi buona parte dei vini toscani; qui siamo nel Casentino, a Subbiano, e il vino che prende il nome dall'azienda è composto da sangiovese in prevalenza con una piccola quota di canaiolo.

Lo stile di Lorenzo non punta mai all'opulenza, alla concentrazione, ma alla bevibilità, tanto che ancora oggi riesce a mantenere le gradazioni tra 12,5 e 13,5%.



Il Poggiotondo si offre con un frutto maturo e dal profumo intenso, ciliegia e lampone, ma anche mora, leggera prugna, per poi spostarsi su sentori di macchia mediterranea ed erbe aromatiche.

In bocca ha una bella freschezza, respiro, c'è un piccolo intervallo tra la deglutizione e le sensazioni che restituisce, questo crea un effetto estremamente piacevole e progressivo, il tannino è davvero setoso e la polpa succosa e sapida, difficile non sentire la voglia di berne un altro sorso, può confrontarsi senza problemi con una buona scottiglia.

## Lascia un commento

Devi essere connesso per inviare un commento.