



**22 DICEMBRE 2024 DI ERNESTO GENTILI**

# Selezioni 2024, i migliori assaggi: POGGIOTONDO

Ho espresso più volte il mio assoluto apprezzamento per il **Vinsanto Collefresco** che ha mostrato il suo carattere spiccato e privo di compromessi anche con l'annata 2015, tuttavia trovo che sia il **Poggiotondo 2021** (Sangiovese e Canaiolo) a rappresentare con maggiore efficacia il valore del territorio casentinese e, conseguentemente, dell'omonima azienda di Lorenzo Massart.

*Le note di degustazione sono consultabili **qui**, in area abbonati.*

📄 **ARTICOLI, AZIENDE**

# **CASENTINO, SANGIOVESE, TOSCANA**

---

© 2016 **ErGentili** - build proudly by [Stuwebmakers](#) and [Wordpress](#)

contact: [info@ernestogentili](mailto:info@ernestogentili).

[Privacy Policy](#).

## **\*Poggiotondo Toscana Rosso Casentino IGT 2021**

Colore rubino poco intenso ma tonico, profumi ben definiti di viole e ciliegie, ha un sapore ben coordinato con tratti di eleganza, pulito e intenso nel finale.

**90**

### **\*Le Rancole Chianti DOCG 2021**

Colore tipico da Sangiovese, profumi di stampo floreale e fruttato, sapore tonico, fresco e sapido, un po' contratto dai tannini nel finale. **89**

### **\*C66 Toscana Rosso IGT 2021**

Colore rubino intenso, profumi di spezie e note tostate del rovere, piuttosto concentrato in bocca con il legno ancora in evidenza, non manca di contrasto e grinta. **88**

### **\*Collefresco Vinsanto del Chianti DOC 2015**

Colore ambrato, denso e opaco (non è filtrato), profumi di noci, castagne, pasticceria secca, miele; potente (15°), molto denso, viscoso, molto energetico ma anche volutamente rustico, con l'alcol che si fa sentire unitamente a un po' di secchezza del legno di affinamento. La chiusura è comunque lunga, vigorosa, molto succosa e ben caratterizzata. Senza mezze misure. **92**