

viaggiatore|gourmet [www.altissimoceto.it](http://www.altissimoceto.it)**Poggio Mandorlo**By **EnoCentrico** | gennaio 1, 2010

(SPAZIO PER VALUTAZIONE AZIENDALE)

**Anno di Fondazione:** 2001**Proprietà:** Poggio Mandorlo s.r.l.**Enologo:** Roberto Cipresso**Agronomo:** Maurizio Saettini**Addetto al ricevimento:** Gilberto Alviani**Ettari di proprietà e/o affitto:** 34 ha totali di cui 15 ha vitati**Produzione annuale in bottiglie:** 30.000**Vendita diretta in Cantina:** SI**Vendita dei vini On-line:** Vendita diretta tramite format on line dal sito web (in via di realizzazione)**Visite in cantina:** SI. Su appuntamento. Tutti i giorni dalle 10:00 alle 18:00**Caratteristiche principali di gestione nel vigneto:** gestione a basso impatto ambientale con uso limitatissimo di composti chimici, no uso di sistemici.**Utilizzo di lieviti selezionati:** SI**GUIDA DELLE ECCELLENZE ENOLOGICHE****EDIZIONE 2009/2010:****89/100 – Maremma Toscana IGT Poggio Mandorlo 2006 (Cat. F)****Altissimo Ceto**

Siamo a Seggiano in provincia di Grosseto, ai piedi del Monte Amiata. In questa oasi paesaggistica del grande fascino, ha trovato ubicazione, dal 2001, la giovane cantina Poggio Mandorlo. Al timone della cantina troviamo Roberto Cipresso. I vini proposti sono ancora in fasce, sia per la loro giovinezza, sia per la storia produttiva molto recente. Conforta vedere che da un'annata come la 2006 si è potuto comunque trarre tutto il beneficio portato in dote per arrivare a fare un vino di livello assoluto e che solo per poco non ha varcato la soglia della super-eccellenza. Il vino è ottenuto in prevalenza da uve Merlot ed è profondo e concentrato senza rivelarsi troppo pesante, il profilo olfattivo offre una cadenza ritmata e molto fine, con un bagaglio che va' dai piccoli frutti rossi, alle note di liquirizia e grafite per chiudere con un sentore di macchia mediterranea. La bocca deve ancora farsi, anche in previsione delle versioni future, perchè ha bisogno di maggiore estratto e maggiore articolazione. Quest'ultima è comunque molto buona e viene solo disturbata da un tannino che si rivela polveroso in chiusura.

**84/100 – Maremma Toscana IGT Ombre 2007 (Cat. D)**

Il vino è ottenuto da uve Merlot e Cabernet Franc in parti uguali, con una piccola aggiunta di Sangiovese. Lo stacco con il Poggio Mandorlo è comunque netto e con questa affermazione non ci riferiamo solo alla diversa composizione ampelografica. Nel caso dell'Ombre c'è volontà di fare un vino più concentrato e più profondo. Anche più cupo come potrebbe suggerire il nome stesso. Un vino che appare slegato e surmaturato sia nel profilo olfattivo, che nello sviluppo gustativo. E che non sappiamo come possa trovare ancora sbocchi di apprezzamento da parte del pubblico di questi tempi. La bocca si rivela avvolgente, polposa e dolce, senza particolari sbavature nel disegno. Ma senza un particolare ricordo, od una semplice emozione, che invece è stata tracciata con il Poggio Mandorlo descritto in precedenza. E che apparteneva ad un altro pianeta.

**82/100 – Montecucco Sangiovese La Querce 2008 (Cat. C)**

Il vino poteva aspirare almeno ad un paio di centesimi in più, se non fosse incappato in problemi di una articolazione aromatica non proprio definita e precisa e leggermente sfumata in chiusura. Per il resto, il La Querce si esprime molto bene in un linguaggio comunicativo, semplice, diretto ed immediato. Con una discreta piacevolezza, confermata anche nella beva. Bocca che scivola via diretta, ma in un finale in tutt'altra condizione di quanto espressa al naso.

I prezzi sono indicati per categorie in funzione della variabilità che potete trovare da enoteca ad enoteca:

Categoria **A** Fino a 14,00Categoria **B** Tra Euro 12,00 e 17,00Categoria **C** Tra Euro 15,00 e 20,00Categoria **D** Tra Euro 18,00 e 25,00Categoria **E** Tra Euro 23,00 e 30,00Categoria **F** Tra Euro 28,00 e 50,00Categoria **G** Tra Euro 45,00 e 70,00Categoria **H** Oltre i Euro 70,00

Recapiti:

**Poggio Mandorlo****Località Ansidonina****58038 Seggiano (GR)****Tel:** +39 0577 1912017**Fax:** -**Skype:** alessandra.ruggi1**Sito Web:** [www.poggiomandorlo.it](http://www.poggiomandorlo.it) (in costruzione)

**Indirizzo posta elettronica:** [info@poggiomandorlo.it](mailto:info@poggiomandorlo.it) oppure contattare la Sig.ra Alessandra Ruggi (Comunicazione e Marketing) alla casella di posta [alessandra.ruggi@gmail.com](mailto:alessandra.ruggi@gmail.com)

Visualizzazione Google Maps:

Visualizzazione ingrandita della mappa

**Topics:** [Guida dei Vini, Toscana](#) | [No Comments »](#)