PRESS RELEASE

REVIEW DATE	PRODUCT	VINTAGE	MAGAZINE	RATING
2023	TOSCANA ROSSO LE OMBRE	2013	DOCTOR WINE	91
2023	IL POGGIOMANDORLO ROSSO TOSCANA IL VIGNETO DI POGGIO ROSSO TOSCANA LE OMBRE ROSSO TOSCANA MONTECUCCO SANGIOVESE LA QUERCE ROSA DI POGGIO ROSATO TOSCANA IL GUARDIANO ROSSO TOSCANA	2013 2018 2013 2015 2021 2018	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2023 EDITION	TRE STELLE DUE STELLE NEW ENTRY DUE STELLE NEW ENTRY DUE STELLE
2023	IL POGGIOMANDORLO IL VIGNETO DI POGGIO LE OMBRE MONTECUCCO SANGIOVESE LA QUERCE ROSA DI POGGIO IL GUARDIANO	2013 2018 2013 2015 2021 2018	BIBENDA 2023 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER	
2023	IL POGGIOMANDORLO IL VIGNETO DI POGGIO LE OMBRE LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE ROSA DI POGGIO IL GUARDIANO	2013 2018 2013 2015 2021 2018	LUCA MARONI	89 88 87 87 92 90
2022	IL POGGIOMANDORLO IL GUARDIANO SANGIOVESE / MERLOT IGT	2013 2018	MUNDUS VINI SUMMER TASTING 2022	MUNDUS VINI GOLD MUNDUS VINI GOLD
2020	MONTECUCCO SANGIOVESE LA QUERCE IL GUARDIANO	2013 2015	BIBENDA 2020 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER	
2020	IL GUARDIANO TOSCANA ROSSO IL POGGIOMANDORLO TOSCANA IL VIGNETO DI POGGIO TOSCANA ROSSO LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LE OMBRE TOSCANA ROSSO	2015 2012 2016 2013 2012	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2020 EDITION	DUE STELLE TRE STELLE DUE STELLE DUE STELLE TRE STELLE

* Maximum rating

** The veronelli wine tasting commission gives the sun to those wines particurarly exciting, suprising regardless of the given wine rating during the year

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

REVIEW DATE	PRODUCT	VINTAGE	MAGAZINE	RATING
2019	IL POGGIOMANDORLO TOSCANA IL VIGNETO DI POGGIO TOSCANA ROSSO LE OMBRE TOSCANA ROSSO	**2012** **2016** **2012**	BIBENDA 2019 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER	🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇🍇
2019	IL GUARDIANO TOSCANA IL POGGIOMANDORLO TOSCANA IL VIGNETO DI POGGIO TOSCANA ROSSO LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LE OMBRE TOSCANA ROSSO	**2014** **2012** **2016** **2012** **2012**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2019 EDITION	**DUE STELLE** **TRE STELLE** ♣ **NEW ENTRY** **DUE STELLE** **TRE STELLE**
2019	IL VIGNETO DI POGGIO TOSCANA ROSSO	**2016**	GAMBERO ROSSO 2019 - VINI D'ITALIA	🍷🍷2
2018	IL GUARDIANO TOSCANA LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LE OMBRE TOSCANA ROSSO POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2014** **2012** **2010** **2010**	BIBENDA 2018 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER	🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇🍇
2018	IL GUARDIANO TOSCANA LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LE OMBRE TOSCANA ROSSO POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2014** **2012** **2010** **2010**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2018 EDITION	**DUE STELLE** **DUE STELLE** **TRE STELLE** **TRE STELLE**
2018	IL GUARDIANO TOSCANA LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2014** **2012** **2010**	GAMBERO ROSSO 2018 - VINI D'ITALIA	🍷3 🍷🍷4 🍷6
2018	IL GUARDIANO TOSCANA LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2014** **2012** **2010**	GAMBERO ROSSO 2018 - VINI D'ITALIA	🍷3 🍷🍷4 🍷6
2017	LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LE OMBRE MAREMMA TOSCANA	**2011** **2009**	BIBENDA 2017 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER	🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇🍇
2017	IL GUARDIANO TOSCANA LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LE OMBRE TOSCANA ROSSO POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2011** **2011** **2009** **2009**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2017 EDITION	**DUE STELLE** **TRE STELLE** **92** **TRE STELLE**

* Maximum rating

** The veronelli wine tasting commission gives the sun to those wines particurarly exciting, suprising regardless of the given wine rating during the year

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

REVIEW DATE	PRODUCT	VINTAGE	MAGAZINE	RATING
2017	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LE OMBRE TOSCANA ROSSO LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE	**2009** **2009** **2011** **2010**	WINE ENTHUSIAST http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2008-red-toscana http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2011-il-guardiano-red-toscana	**88** **88** **88** **88**
2016	POGGIOMANDORLO ESTATE POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC IL GUARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	 **2009** **2010** **2011**	BIBENDA 2016 FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER	 🍇🍇🍇🍇 🍇🍇🍇 🍇🍇🍇
2016	IL GUARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2011** **2010** **2009**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2016 EDITION	**DUE STELLE** **DUE STELLE** **TRESTELLE**
MARCH 2015	POGGIOMANDORLO ESTATE POGGIOMANDORLO TOSCANA	 **2008**	WINE BLOG ROLL ITALIA http://www.wineblogroll.com/2015/03/amici-emozioni-e-sensazioni-del-mio.html	
JANUARY 2015	POGGIOMANDORLO TOSCANA IL GUARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE	**2008** **2011**	WINE ENTHUSIAST http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2008-red-toscana http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2011-il-guardiano-red-toscana	**89** **89**
2015	IL GUARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE OMBRE MAREMMA TOSCANA POGGIOMANDORLO TOSCANA	**2010** **2010** **2007** **2009**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2015 EDITION	**DUE STELLE** **DUE STELLE** **SUPER TRE STELLE*** **TRESTELLE**
2013	POGGIOMANDORLO MAREMMA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG IL GUARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG	**2008** **2009** **2010**	PRAGUE WINE TROPHY - INTERNATIONAL CONTEST	**PRAGUE GOLD** **PRAGUE GOLD** **PRAGUE GOLD**
NOVEMBER 2012	POGGIOMANDORLO ESTATE POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC IL GUARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	 **2007** **2009** **2010**	AIS BIBENDA ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER	 🍇🍇🍇🍇/5🍇* 🍇🍇🍇🍇/5🍇* 🍇🍇🍇/5🍇*

* Maximum rating

** The veronelli wine tasting commission gives the sun to those wines particurarly exciting, suprising regardless of the given wine rating during the year

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

REVIEW DATE	PRODUCT	VINTAGE	MAGAZINE	RATING
AUGUST 2012	IL GUIARDIANO MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2010**	SETTE - CORRIERE DELLA SERA BY DANIELE CERNILLI	**86**
2012	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2008** **2009**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2012 EDITION	**SUPER TRE STELLE*** **90**
2012	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2006** **2007**	WINE SPECTATOR	**90** **90**
2012	POGGIOMANDORLO ESTATE		GRANDI VINI DI PICCOLE CANTINE - EDIZIONE 2012 FEDERICO GRAZIANI - MARCO POZZALI	
2012	POGGIOMANDORLO ESTATE		IL GOLOSARIO - EDIZIONE 2012 di PAOLO MASSOBRIO	
JANUARY 2012	LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2008**	WINE ENTHUSIAST http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2008-la-querce-sangiovese-montecucco	**88**
FEBRUARY 2012	POGGIOMANDORLO ESTATE POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	 **2007** **2008**	AN DEN VIER ENDEN DER WELT http://www.an-den-vier-enden-der-welt.de/Magazin/Lifestyle-Erlebnisse/Eintrage/2011/10/28_Spitzenweine_aus_der_Toskana.html	
NOVEMBER 3, 2011	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2007**	LE BACCANTI GOURMET HOLIDAYS AND EVENTS http://www.lebaccanti.com/blog/?p=3195 BY FILIPPO BARTOLOTTA	
OCTOBER 10, 2011	POGGIOMANDORLO ESTATE		THE WINE TRAVELLER www.thewinetraveller.it/hide/955.html	
NOVEMBER 3, 2011	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2007**	LE BACCANTI GOURMET HOLIDAYS AND EVENTS http://www.lebaccanti.com/blog/?p=3195 BY FILIPPO BARTOLOTTA	
OCTOBER 10, 2011	POGGIOMANDORLO ESTATE		THE WINE TRAVELLER www.thewinetraveller.it/hide/955.html	
JUNE 2011	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2006** **2008**	WINE&SPIRITS COMPETITION	**90** GOLD MEDAL **93** BRONZE MEDAL
2011	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2007** **2007** **2008**	ANNNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2011 BY LUCA MARONI	**88** **86** **84**

* Maximum rating

** The veronelli wine tasting commission gives the sun to those wines particurarly exciting, suprising regardless of the given wine rating during the year

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

REVIEW DATE	PRODUCT	VINTAGE	MAGAZINE	RATING
2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT	**2006** **2005** **2007**	WINE ENTHUSIAST http://buyingguide.winemag.com/#text=poggio+mandorlo	**93** **89** **92**
NOVEMBER 2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2006** **2008**	IX SELEZIONE DEI VINI DI TOSCANA	**MENZIONE SPECIALE** **MENZIONE DI MERITO**
OCTOBER 21, 2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2006**	PAPILLON CLUB www.clubpapillon.it - La notizia del giorno	
AUGUST 26, 2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2006** **2007** **2008**	BLOG: http://vinodaburde.simplicissimus.it/2010/08/26/poggio_mandorlo_-_montecucco_e_oltre/ BY ANDREA GORI	**87** **79** **82**
JULY 23, 2010	POGGIOMANDORLO ESTATE		IL VENERDÌ DI REPUBBLICA BY GIANNI E PAOLA MURA	
JUNE 2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2005**	ITALIAN WINES WINENOW MONTHLY BY HAICHENG & LINGZI	**OUTSTANDING**
2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2004** **2006** **2007**	500 VINI DEL CENTRO ITALIA. SELEZIONI D'ECCELLENZA BY GIGI BROZZONI 2010 EDITED BY CIVIN	
JANUARY 2010	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT LA QUERCE MONTECUCCO SANGIOVESE DOC	**2006** **2007** **2008**	ALTISSIMOCETO.IT http://www.altissimoceto.it/vinico/ BY ENOCENTRICO	**89** **84** **82**
2009	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2007**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2009 EDITION	**SUPER TRE STELLE***
APRIL 2008	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2004**	WINE ENTHUSIAST	**91**
2008	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2004**	ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI BY LUCA MARONI	**84**
2007	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2004**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2007 EDITION	**SOLE AWARD** AND SUPER TRE STELLE***
JUNE 2008	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT	**2005**	ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE BY ANTONIO GALLONI	**87**
JANUARY 2008	POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA IGT		TOP 50 DEI MIGLIORI VINI D'ITALIA DEL SOLE 24 ORE	
2009	OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT	**2007**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2009 EDITION	**SUPER TRE STELLE***

* Maximum rating

** The veronelli wine tasting commission gives the sun to those wines particurarly exciting, suprising regardless of the given wine rating during the year

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

REVIEW DATE	PRODUCT	VINTAGE	MAGAZINE	RATING
APRIL 2008	OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT	**2004**	WINE ENTHUSIAST BY MONICA LARNER	**90**
APRIL 2008	OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT	**2004**	WINE&SPIRITS MAGAZINE "YEAR'S BEST TUSCAN REDS" BY WOLFANG M. WEBER	**93**
JUNE 2008	OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT	**2005**	ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE BY ANTONIO GALLONI	**90**
2007	OMBRE MAREMMA TOSCANA IGT	**2004**	I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2007 EDITION	**SUPER TRE STELLE***

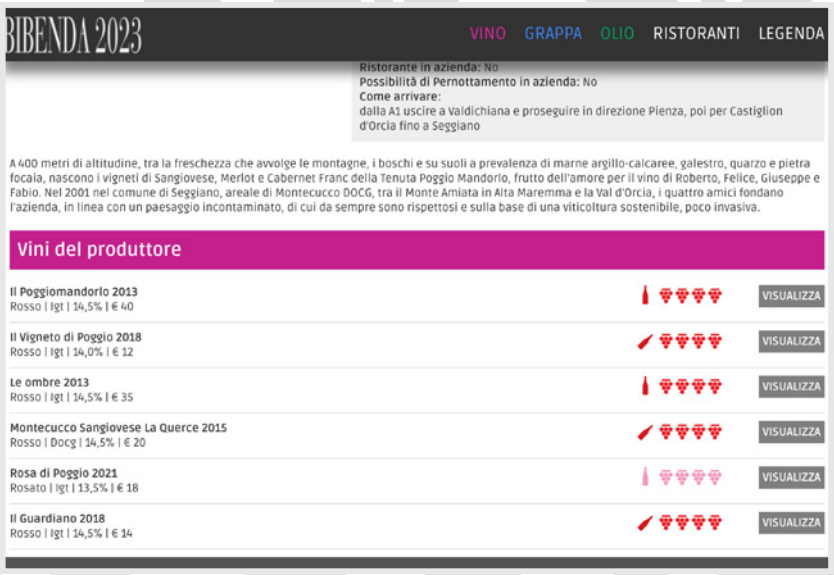
* Maximum rating
** The veronelli wine tasting commission gives the sun to those wines particurarly exciting, suprising regardless of the given wine rating during the year

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2023*



Il Poggiomandorlo 2013

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Regione: TOSCANA
Produttore: Poggio Mandorlo
Denominazione: Igt
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 40 €
Bottiglie: 2.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli: 4
Prima annata prodotta: 2004

Granato brillante con leggere sfumature rubino. Svela speziature di pepe, chiodi di garofano e vaniglia, accompagnati da tabacco dolce, scatola di sigari, cuoio, caffè tostato e radice di liquirizia, visciole e prugne in confettura. Binomio fresco-sapido equilibrato, sorso elegante dai tannini setosi e da una chiusura speziata. Maturazione in acciaio per 24 mesi e in barrique per 30 mesi. Affina in bottiglia per 6 mesi.

Abbinamento
Filetto con porcini

Il Guardiano 2018

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Regione: TOSCANA
Produttore: Poggio Mandorlo
Denominazione: Igt
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 60%, Merlot 40%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 14 €
Bottiglie: 12.500
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Prima annata prodotta: 2009

Rubino luminoso. Bouquet ricco di frutti rossi di sottobosco, ciliegia matura, petali di geranio, erbe aromatiche e officinali. Freschezza nel sorso, deciso morso tannico e corrispondenza gusto olfattiva fruttata.
Matura 24 mesi in acciaio.

Abbinamento
Spezzatino di manzo al sugo

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2023*

BIBENDA 2023

Il Vigneto di Poggio 2018

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Regione: TOSCANA
Produttore: Poggio Mandorlo
Denominazione: Igt
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Merlot 100%
Gradazione: 14,0%
Prezzo: 12 €
Bottiglie: 4.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Prima annata prodotta: 2016

Rubino nel calice. Pennellate di frutti scuri maturi di visciole e amarene, arancia sanguinella e ciliegie succose, petali appassiti tra scie mentolate ed erbe aromatiche fresche. Tannini vellutati e fini in un sorso corroborato da decisa freschezza. Finale fruttato scuro.
Maturazione di 24 mesi in acciaio.

Abbinamento
Controfiletto alle erbe

Rosa di Poggio 2021

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Regione: TOSCANA
Produttore: Poggio Mandorlo
Denominazione: Igt
Colore: Rosato
Tipologia: Secco
Uve: Merlot 70%, Sangiovese 30%
Gradazione: 13,5%
Prezzo: 18 €
Bottiglie: 2.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli: 4
Prima annata prodotta: 2021

Rosa ramato brillante. Sprigiona nuance di piccoli frutti rossi di sottobosco e melagrana, petali di fiori macerati, erbe officinali, cipria e mandorla fresca. Vibrante freschezza al gusto su un fondo sapido, persistente di frutti rossi in retrolfatto.
Vinificazione in acciaio, maturazione in acciaio per quattro mesi.

Abbinamento
Tartare di tonno al pepe rosa

Le ombre 2013

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Regione: TOSCANA
Produttore: Poggio Mandorlo
Denominazione: Igt
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 20%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 35 €
Bottiglie: 2.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli: 4
Prima annata prodotta: 2004

Granato brillante dai riflessi rubino. Bouquet ricco tra speziature di chiodi di garofano, vaniglia e cannella, una confettura di prugne e frutti di bosco, rametti di erbe aromatiche e rabarbaro, humus, tabacco dolce. Sorso equilibrato tra sapidità e acidità, tannnini vellutati.
Matura in acciaio per 24 mesi e in tonneau per 30. Affina in bottiglia per 6 mesi.

Abbinamento
Tagliata di tonno con pesto di menta

Montecucco Sangiovese La Querce 2015

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Regione: TOSCANA
Produttore: Poggio Mandorlo
Denominazione: Docg
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 100%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 20 €
Bottiglie: 8.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Prima annata prodotta: 2007

Manto rubino tendente al granato. Nuance di violette appassite e frutti di bosco, cenni balsamici, bastoncino di liquirizia, cardamomo e speziature piccanti. Sorso saporito, marcata trama tannica vellutata e integrata, lunga chiusura fruttata e balsamica.
Vinificazione in acciaio. Maturazione in botte grande per 30 mesi, 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento
Arrosto di manzo con erbe aromatiche

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

I Vini di Veronelli Guida Oro, *2023*

Poggio Mandorlo

GR **SEGGIANO** Località Ansidonina
329 8825633
info@poggiomandorlo.it
poggiomandorlo.it

PROPRIETARIO Poggio Mandorlo Srl
IN CANTINA Filippo Paoletti
IN VIGNA Filippo Paoletti
ETTARI VITATI 12

Altre produzioni: olio extravergine d'oliva
Visitabile su prenotazione · Vendita diretta

L'azienda nasce nel 2001 dalla volontà di quattro amici - Roberto, Felice, Giuseppe e Fabio - di celebrare con un progetto enoico il territorio di Seggiano, che amano profondamente. I suoli presentano caratteristiche di ricchezza e complessità molto utili ai fini della personalità e della espressività dei vini. Nei vigneti si incontrano cloni rari di merlot e cabernet franc di provenienza francese ed esemplari di sangiovese selezionati a Montalcino. La cantina di vinificazione e affinamento si struttura su tre livelli, ben integrati nel paesaggio circostante, ed è stata edificata a partire da materiali edili di recupero, come le pietre provenienti dalla sistemazione dei vigneti. **MP**

	Rosa di Poggio Rosato Toscana *merlot e sangiovese*	2021	IGT			2.000	D GB 87
★★	Il Guardiano Rosso Toscana *sangiovese e merlot*	2018	IGT			12.500	C GB 89
★★★	Il Poggiomandorlo Rosso Toscana *merlot e cabernet franc*	2013	IGT			2.000	G GB 92
★★	Il Vigneto di Poggio Rosso Toscana *merlot*	2018	IGT			4.000	C GB 89
	Le Ombre Rosso Toscana *sangiovese, merlot e cabernet franc*	2013	IGT			2.000	F GB 91
★★	Montecucco Sangiovese La Querce	2015	DOCG			8.000	D GB 88

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

MUNDUS VINI SUMMER TASTING, *2022*

MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

MUNDUS VINI Summer Tasting 2022

Sample 1044113:
2013 il Poggiomandorlo

31st GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2022

apparenza VISUAL

limpidezza Limpidity	★★★★☆
sfumatura di colore Colour	★★★★☆

odore NOSE

Sapore odore Genuiness	★★★★☆
intensità Intensity	★★★★☆
qualità Quality	★★★★☆

gusto TASTE

Sapore odore Genuiness	★★★★☆
intensità Intensity	★★★★☆
Persistenza Persistence	★★★☆☆
qualità Quality	★★★★☆

IMPRESSIONE GENERALE OVERALL JUDGEMENT

IMPRESSIONE GENERALE	★★★★☆

4.09.2022 21:00:16

MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

MUNDUS VINI Summer Tasting 2022

Sample 1044111:
2018 Il Guardiano Sangiovese / Merlot IGT Toscana

31st GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2022

apparenza VISUAL

limpidezza Limpidity	★★★★☆
sfumatura di colore Colour	★★★★☆

odore NOSE

Sapore odore Genuiness	★★★★☆
intensità Intensity	★★★★☆
qualità Quality	★★★★☆

gusto TASTE

Sapore odore Genuiness	★★★★☆
intensità Intensity	★★★★★
Persistenza Persistence	★★★★☆
qualità Quality	★★★★☆

IMPRESSIONE GENERALE OVERALL JUDGEMENT

IMPRESSIONE GENERALE	★★★★☆

11 | 04.09.2022 21:00:21

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

LUCA MARONI, *2023*

Luca Maroni

I Migliori Vini Italiani

Scheda degustativa annuario 2023

www.lucamaroni.com

Poggio Mandorlo

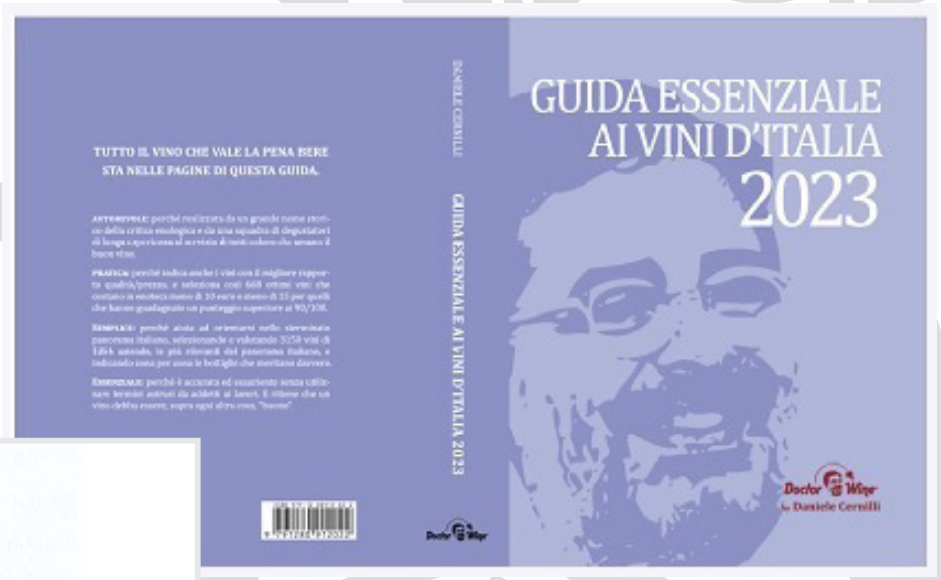
Tel: 05641835170 - Fax 05641835180

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Rosa Di Poggio 2021	29-07-2022	32	31	29	92
le Ombre 2013	29-07-2022	32	29	26	87
il Poggio Mandorlo 2013	29-07-2022	32	30	27	89
Il Guardiano 2018	29-07-2022	32	29	29	90
Il Vigneto Di Poggio 2018	29-07-2022	32	29	27	88
La Querce Montecucco Sangiovese 2015	29-07-2022	32	29	26	87

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

DOCTOR WINE, *2023*



POGGIO MANDORLO

Località Ansidonina
58038 Seggiano (GR)
Tel. +39 0564 1835170
nfo@poggiomandorlo.it
www.poggiomandorlo.it

ANNO DI FONDAZIONE 2001
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 55.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 12
VITICOLTURA SOSTENIBILE
PRODUZIONE DI OLIO
SHOP ONLINE

Poggio Mandorlo è il frutto di un'amicizia pluriennale. Quattro amici, Roberto, Felice, Giuseppe e Fabio, di provenienza diversa ma accomunati dalla voglia di provare e sperimentare le potenzialità di in un territorio che hanno sempre vissuto ed amato, hanno deciso nel 2001 di realizzare il loro sogno e di produrre i loro vini sotto la guida esperta dell'enologo Roberto Cipresso. Dal 2011 la guida enologica dell'azienda è nelle mani dell'enologo Filippo Paoletti. La tenuta si estende su 38 ettari di cui 12 ettari coltivati con vitigni Sangiovese, Merlot e Cabernet Franc.

91

Toscana Rosso Le Ombre 2013

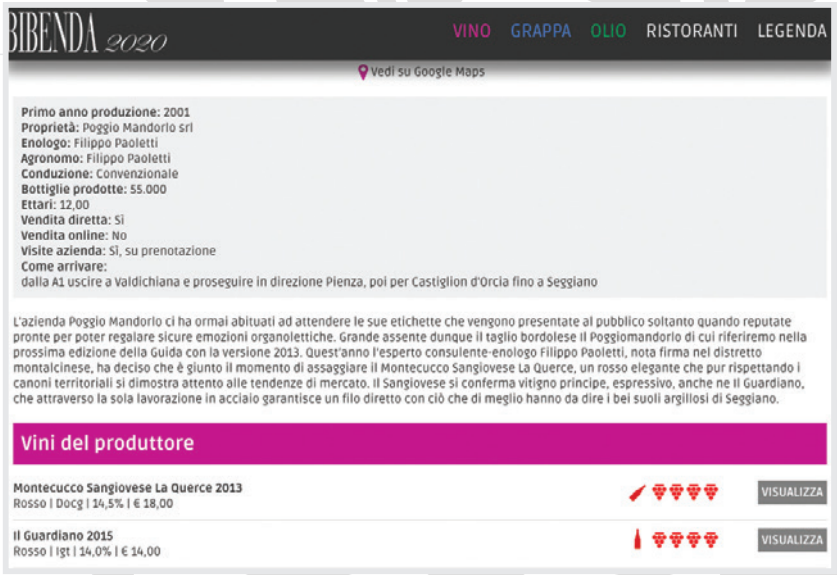
Merlot, Cabernet Franc e Sangiovese. 30 mesi in barrique. Rubino con unghia granata. Note di peperone maturo, frutta scura, mora e mirtillo, pepe nero, grafite. Bocca molto compatta e profonda, dotata di nerbo acido e tessitura tannica molto fitta e fine.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2020*



Montecucco Sangiovese La Querce 2013

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Produttore: Poggio Mandorlo
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 95%, Merlot 5%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 18,00 €
Bottiglie: 11.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino traslucido. Su un fondo rigoglioso di frutti di bosco succosi e maturi, assieme a ricordi di macchia marina, si animano sfumature di sottobosco e intensi toni di spezie dolci. Caldo e di grande struttura, ha tannini ben disciolti e finale cristallino e persistente. Maturato un anno in barrique.

Abbinamento
Stinco di vitello al forno

Il Guardiano 2015

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Produttore: Poggio Mandorlo
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 60%, Merlot 40%
Gradazione: 14,0%
Prezzo: 14,00 €
Bottiglie: 15.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Igt
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino pieno e luccicante. Pure le note di ciliegia e visciola a cingere sensazioni di violetta, rosa, tè e pepe in grani. L'algida freschezza si
accompagna a gustosa sapidità e tannino rotondo, per una beva davvero piacevole. Acciaio.

Abbinamento
Minestra maritata

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO, *2020*

Poggio Mandorlo

GR **SEGGIANO** Località Ansidonina
329 8825633
info@poggiomandorlo.it
poggiomandorlo.it

PROPRIETARIO Poggio Mandorlo Società Agricola Srl
IN CANTINA Filippo Paoletti
IN VIGNA Filippo Paoletti
ETTARI VITATI 12

Altre produzioni: olio extravergine d'oliva
Visitabile su prenotazione · Vendita diretta

Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati tra il 2001 e il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

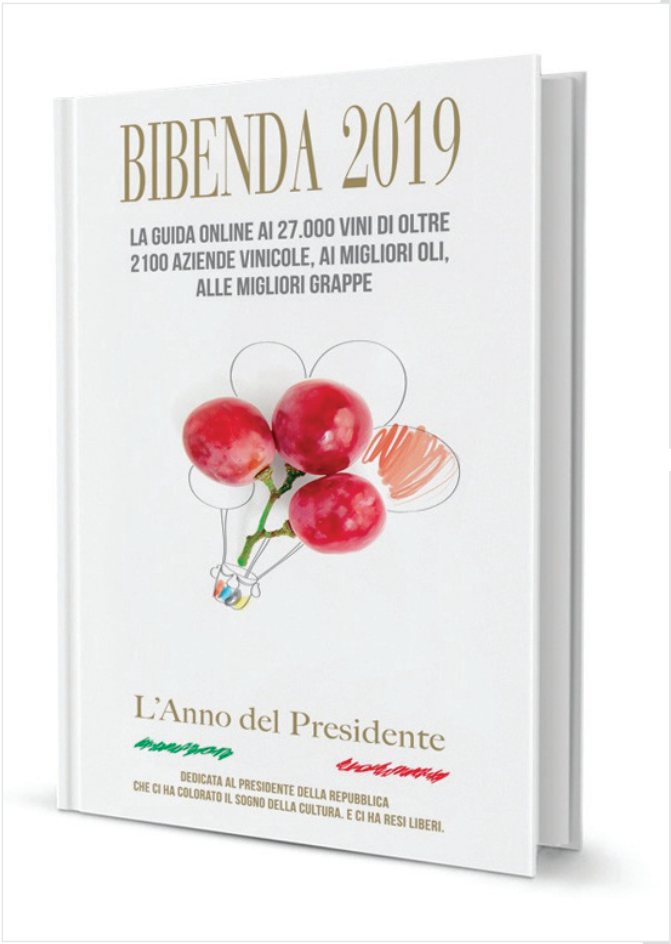
★★	Il Guardiano Toscana Rosso *sangiovese e merlot*	2015	IGT	■		15.000	C	GB 89
★★★	Il Poggiomandorlo Toscana *merlot e cabernet franc*	2012	IGT	■		10.000	G	
★★	Il Vigneto di Poggio Toscana Rosso *merlot*	2016	IGT	■		10.000	C	
★★★	Le Ombre Toscana Rosso *merlot, cabernet franc e sangiovese*	2012	IGT	■		5.000	F	
★★	Montecucco Sangiovese La Querce	2013	DOCG	■		11.000	D	GB 89

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2019*



Il Poggiomandorlo 2012

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Produttore: Poggio Mandorlo
Colore: Rosso
Uve: Merlot 70%, Cabernet Franc 30%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 45,00 €
Bottiglie: 10.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Igp
Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Bordo granato per una veste rubino acceso. Incipit terragno e solare con note di macchia marina, arricchito da tratti squisitamente fruttati e di spezie dolci e scure, cenni di vegetale nobile, grafite e cardamomo. Presa tannica ben gestita e grande ricchezza d'estratto, sono il lascia passare per una bocca completa e succosa. Persistente. Maturato tra acciaio, barrique e tonneau.

Il Vigneto di Poggio 2016

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Produttore: Poggio Mandorlo
Colore: Rosso
Uve: Merlot
Gradazione: 15,0%
Prezzo: 14,00 €
Bottiglie: 10.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Igt
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino splendente. Distende un manto intrecciato di note di frutta selvatica e prugna, sottobosco, ciliegie e pepe nero. Al sorso si impone con corpo pieno e grinta calorica, giusta freschezza e chiosa sapida; gustosa la massa tannica. 12 mesi in vasche d'inox.

Le Ombre 2012

REGIONI | REGIONE TOSCANA | POGGIO MANDORLO

Produttore: Poggio Mandorlo
Colore: Rosso
Uve: Merlot 40%, Cabernet Franc 40%, Sangiovese 20%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 35,00 €
Bottiglie: 5.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Igt
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino denso per un naso che ostenta profondità d'insieme. Si avvicendano note compatte di frutta rossa e di bosco, rifinite da richiami minerali, spezie dolci, tabacco scuro e ricordi balsamici. In bocca è solido nella struttura e vigoroso nella spinta fresco-sapida; ben orchestrata la massa tannica. Valida la persistenza. Maturato tra acciaio, barrique e tonneau.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

I Vini di Veronelli Guida Oro, *2019*

SEGGIANO (GR)

Poggio Mandorlo
58038, località Ansidonina;
tel. 329/8825633
info@poggiomandorlo.it
www.poggiomandorlo.it

Proprietario: Poggio Mandorlo Società Agricola Srl
Enologo: Filippo Paoletti
Agronomo: Filippo Paoletti
Ettari vitati: 12

Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati tra il 2001 e il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

Docg

★★	Montecucco Sangiovese La Querce 2012 (18.000 D)	

Igt

★★	Il Guardiano Toscana 2014 (22.000 B)	
★★★	Il Poggiomandorlo Toscana (10.000 G) *merlot e cabernet franc*	2012 (G.B.) 91
♣	Il Vigneto di Poggio Toscana Rosso (10.000 C) *merlot*	2016 (G.B.) 88
★★★	Le Ombre Toscana Rosso (5.000 F) *merlot, cabernet franc e sangiovese*	2012 (G.B.) 92

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA, *2019*

Poggio Mandorlo

LOC. ANSIDONINA
58038 SEGGIANO [GR]
TEL. 3298825633
www.poggiomandorlo.it

Buone sensazioni da Il Vigneto di Mandorlo '16, merlot in purezza, che evidenzia al naso note di fiori freschi, frutto dolce e spezie. Vena acida delicata e ben integrata in un sorso tutto morbidezza e bevibilità, in cui anche il rovere è dosato con sobrietà, valorizzando la fragranza del frutto.

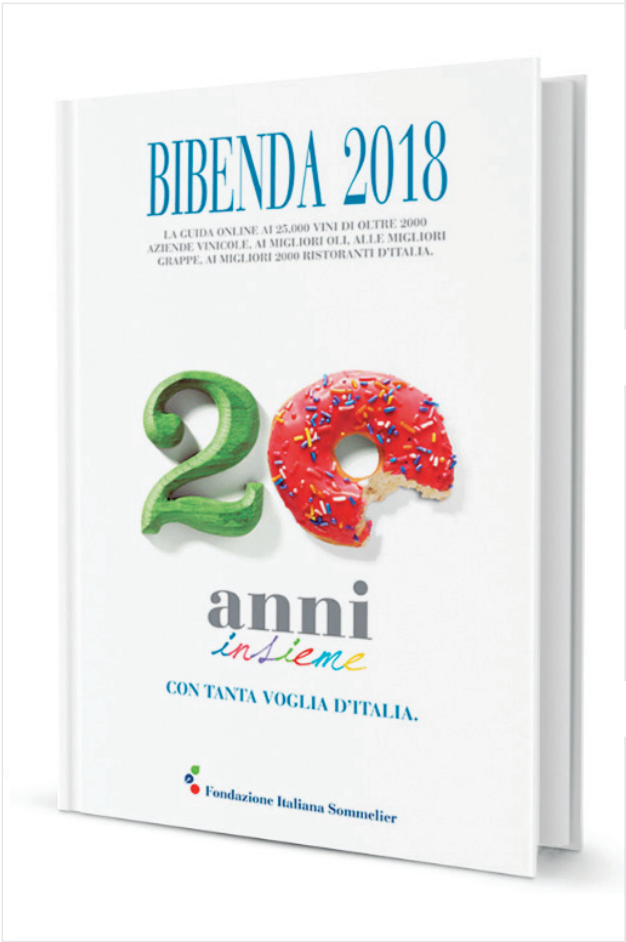
● Il Vigneto di Mandorlo '16 2*

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2018*



IL GUARDIANO 2014

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 60%, Merlot 40% | Gr. 14,5% | € 12 | Bottiglie: 22.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino intenso. Il naso è interessante: profili fruttati, dolci, si intersecano con noce di cola, chinotto, chiodo di garofano, menta. Bocca composta pur nella giocosità; più che apprezzabile il finale speziato. Solo acciaio, per un anno.

Abbinamento: Zuppa di cavolo e salsiccia Costata alla griglia
Produttore: Poggio Mandorlo
Enologo: Filippo Paoletti

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Filippo Paoletti · Rosso Igt · TOSCANA

MONTECUCCO SANGIOVESE LE QUERCE 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 95%, Merlot 5% | Gr. 14,5% | € 18 | Bottiglie: 18.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino che ammicca al granato. Al naso la – composta – evoluzione si esprime con note di goudron e terra smossa, incalzati da frutta rossa matura, felce, eucalipto, sentori resinosi. In bocca è freschissimo, verticale; chiude su note di erbe medicinali. Un anno in acciaio, uno tra barrique e tonneau.

Abbinamento: Bistecca alla fiorentina Fettuccine al sugo di lepre
Produttore: Poggio Mandorlo
Enologo: Filippo Paoletti

LE OMBRE 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 40%, Cabernet Franc 40%, Sangiovese 20% | Gr. 14,5% | € 30 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Granato non impenetrabile. Al naso davvero convincenti i soavi profumi di rosa, noce di cola, tamarindo, pepe di Szechuan, cardamomo, ribes rosso, mirtillo. La "squadra" dei vitigni gioca davvero la stessa partita. Bocca composta, rigorosa ma al tempo stesso mai austera o contratta. Lungo il finale di rabarbaro. Un anno in acciaio, due in barrique in tonneau, poi affinamento di un ulteriore anno in bottiglia.

Abbinamento: Medaglioni di cervo all'alloro Spezzatino di cinghiale
Produttore: Poggio Mandorlo
Enologo: Filippo Paoletti

IL POGGIOMANDORLO 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 70%, Cabernet Franc 30% | Gr. 14,5% | € 40 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Ipnotico rubino con unghia granato, luminosissimo. Il naso esprime al meglio la territorialità toscana, con note di macchia mediterranea, tamarindo, carruba, giuggiola. I vitigni però si fanno spazio con ribes, grafite, legno di cedro, in un quadro di giocosa competizione. Bocca esemplare per rigore e verticalità; lunga la chiusura, nuovamente mediterranea. St. Emilion sull'Amiata. Un anno in acciaio e due in barrique e tonneau; si affina un ulteriore anno in vetro.

Abbinamento: Capretto al forno Pecorino dell'
Produttore: Poggio Mandorlo
Enologo: Filippo Paoletti

POGGIO MANDORLO

Località Ansidonina - 58038 Seggiano GR Vedi su Google Maps
Tel. 0564 1835170 - www.poggiomandorlo.it - info@poggiomandorlo.it

Anno di fondazione: 2001 **Proprietà:** Poggio Mandorlo srl
Enologo: Filippo Paoletti **Agronomo:** Maurizio Saettini
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 60000 **Ettari vitati di proprietà:** 12
Vendita diretta: si
Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: dalla A1 uscire a Valdichiana e proseguire in direzione Pienza, poi per Castiglion d'Orcia fino a Seggiano

"Il vino non è un immediato dono della natura, come il grano; è un succo spremuto con la forza, che passando attraverso una sorta di morte ottiene una vita spirituale, nella quale può durare più a lungo e dimostra continuamente un carattere determinato, anzi individuale". Un'Azienda che si presenta evocando le meravigliose parole della Filosofia della rivelazione di Schelling deve necessariamente avere le idee chiare e grandi ambizioni. E questo è certamente vero di Poggio Mandorlo, giovane realtà dell'Amiata, nata per iniziativa di quattro amici che, sotto la guida di Roberto Cipresso prima, di Filippo Paoletti poi, hanno deciso di produrre il vino in questo territorio vulcanico, meno noto rispetto ad altri illustri vicini ma dalla grande, grandissima personalità. Personalità che viene puntualmente trasposta nei vini: per rendersene conto basti assaggiare le etichette presentateci alla degustazione per questa edizione della Guida, tutte abbondantemente sopra l'asticella dei quattro grappoli, con Le Ombre e il Poggiomandorlo clamorosamente buoni e non lontani da altri clamorosi traguardi. Schelling continuava le sue riflessioni dicendo che " il vino è dunque il dono del dio già spiritualizzato, così come il seme è il dono di Demetra che appunto soltanto si arrende al dio più alto". E siamo sicuri che il fondatore dell'idealismo estetico si sarebbe molto riconosciuto in questi frutti della terra.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO, *2018*

SEGGIANO (GR)

Poggio Mandorlo
58038, località Ansidonina;
tel. 0564/1835170 oppure
329/8825633
info@poggiomandorlo.it
www.poggiomandorlo.it

Proprietario: Poggio Mandorlo Società Agricola Srl
Enologo: Filippo Paoletti
Agronomo: Maurizio Saettini
Ettari vitati: 12

Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati tra il 2001 ed il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

Docg		
★★	Montecucco Sangiovese La Querce ! (18.000 A D)	2012 (G.B.) 88
Igt		
★★	Il Guardiano Toscana ! (22.000 A B)	2014 (G.B.) 88
★★★	Il Poggiomandorlo Toscana ! (10.000 A F) merlot e cabernet franc	2010 (G.B.) 92
★★★	Le Ombre Toscana Rosso ! (10.000 A F) merlot, cabernet franc e sangiovese	2010 (G.B.) 91

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA, *2018*

Poggio Mandorlo

LOC. ANSIDONINA
58038 SEGGIANO [GR]
TEL. 05641835170
www.poggiomandorlo.it

Ai piedi dell'Amiata, quattro amici decidono di concretizzare il loro sogno e acquistano un azienda di 38 ettari di cui 12 vitati. Da qui nasce il Montecucco La Querce '12: profilo aromatico fruttato tra cocomero e prugna matura, bocca fragrante e piacevole, nonostante un tannino aggressivo.

● Montecucco La Querce '12	🍷🍷 4
● Il Guardiano '14	🍷 3
● Poggiomandorlo '10	🍷 6

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2017*

BIBENDA

LA GRANDE GUIDA DIGITALE AI 25.000 VINI ECCELLENTI D'ITALIA
DI 1.900 AZIENDE VINICOLE, AI MIGLIORI 1.900 RISTORANTI,
AI 750 OLI DI QUALITÀ, ALLE 50 FANTASTICHE GRAPPE.

2017

TALENTO ITALIANO

Fondazione Italiana Sommelier

LE OMBRE 2009

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 40%, Cabernet Franc 40%, Sangiovese 20% | Gr. 14,5% | € 40 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino scuro, vivido. Naso profondo che annuncia un profilo materico. Frutta in confettura, spezie dolci, sigaro, tabacco, grafite, punta balsamica. Gustoso in bocca, è verticale, fresco, sapido, dai tannini fitti e levigati. Chiude con rimandi alle note tostate. Matura 18 mesi in barrique.

Abbinamento: Grigliata mista
Produttore: POGGIO MANDORLO
Enologo: Filippo Paoletti

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Filippo Paoletti · Grigliata mista · Rosso Igt · TOSCANA

MONTECUCCO SANGIOVESE LE QUERCE 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 14,5% | € 18 | Bottiglie: 18.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino scuro. Naso dai sentori fruttati di ciliegia matura, arricchiti da spezie, cuoio, tabacco e sbuffi balsamici. Sapido, morbido, pieno, polposo, ha tannini fitti integrati con la freschezza. Persistente. Finale lievemente boisé. Matura 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Spezzatino di puledro
Produttore: POGGIO MANDORLO
Enologo: Filippo Paoletti

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Filippo Paoletti · Rosso Docg · Spezzatino di puledro · TOSCANA

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

I Vini di Veronelli Guida Oro, *2017*

SEGGIANO (GR)

Poggio Mandorlo
58038, località Ansidonina;
tel. 0564/1835170 oppure
329/8825633
info@poggiomandorlo.it
www.poggiomandorlo.it

Proprietario: Poggio Mandorlo Società Agricola srl
Enologo: Filippo Paoletti
Agronomo: Maurizio Saettini
Ettari vitati: 12

Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati tra il 2001 ed il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

Doc

★★ Il Guardiano Toscana, 2011 (10.000 B)
★★★ Montecucco Sangiovese La Querce, 2011 (18.000 C) — 2011 (D.T.) 90

Igt

Le Ombre Toscana Rosso, 2009 (10.000 F)
merlot, cabernet franc e sangiovese — 2009 (D.T.) 92
★★★ Poggio Mandorlo Toscana, 2009 (20.000 F)
merlot e cabernet franc

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

WINE ENTHUSIAST, *2017*

http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2008-red-toscana - http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2011-il-guardiano-red-toscana

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

Poggio Mandorlo 2009 Red (Toscana)

Made from Merlot and Cabernet Franc, this has subtle aromas of black-skinned fruit, graphite and cedar. The dense rather evolved palate offers dried plum, coffee and vanilla alongside bracing tannins. Give the tannins another year or two to soften, then drink and enjoy the remaining freshness.

PRICE	N/A, Buy Now
VARIETY	Red Blend
APPELLATION	Toscana, Tuscany, Italy
WINERY	Poggio Mandorlo

Print a Shelf Talker Label

ALCOHOL	14.5%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Matchvino
DATE PUBLISHED	3/1/2017
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

88 POINTS

Poggio Mandorlo 2009 Le Ombre Red (Toscana)

Made with Merlot, Cabernet Franc and Sangiovese, this offers subtle aromas of dried black cherry, mocha and cedar. The firm mature palate offers black currant, espresso and tobacco alongside smooth tannins.

PRICE	N/A, Buy Now
DESIGNATION	Le Ombre
VARIETY	Red Blend
APPELLATION	Toscana, Tuscany, Italy
WINERY	Poggio Mandorlo

Print a Shelf Talker Label

ALCOHOL	14.5%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Matchvino
DATE PUBLISHED	3/1/2017
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

88 POINTS

Poggio Mandorlo 2011 La Querce (Montecucco)

Raspberry jam, prune and cake spice aromas unfold on this blend of 90% Sangiovese and 10% Merlot. The accessible palate offers dried black cherry, fig, star anise and toast alongside fine-grained tannins.

PRICE	$25, Buy Now
DESIGNATION	La Querce
VARIETY	Red Blend
APPELLATION	Montecucco, Tuscany, Italy
WINERY	Poggio Mandorlo

Print a Shelf Talker Label

ALCOHOL	14.5%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Matchvino
DATE PUBLISHED	3/1/2017
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

88 POINTS

Poggio Mandorlo 2010 La Querce (Montecucco)

Made with 90% Sangiovese and 10% Merlot, this opens with aromas of prune and baking spice. The straightforward palate offers dried black cherry, raspberry jam and toast alongside fine-grained tannins.

PRICE	$25, Buy Now
DESIGNATION	La Querce
VARIETY	Red Blend
APPELLATION	Montecucco, Tuscany, Italy
WINERY	Poggio Mandorlo

Print a Shelf Talker Label

ALCOHOL	14.5%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Matchvino
DATE PUBLISHED	3/1/2017
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

88 POINTS

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BIBENDA, *2016*

BIBENDA 2016

finalmente online

La Grande Guida digitale ai 25.000 Vini eccellenti d'Italia di 2.000 Aziende vinicole, ai migliori 2.000 Ristoranti, ai 750 Oli di qualità, alle 50 fantastiche Grappe e ai 100 tra i più importanti Birrifici artigianali.

Tesori d'Italia

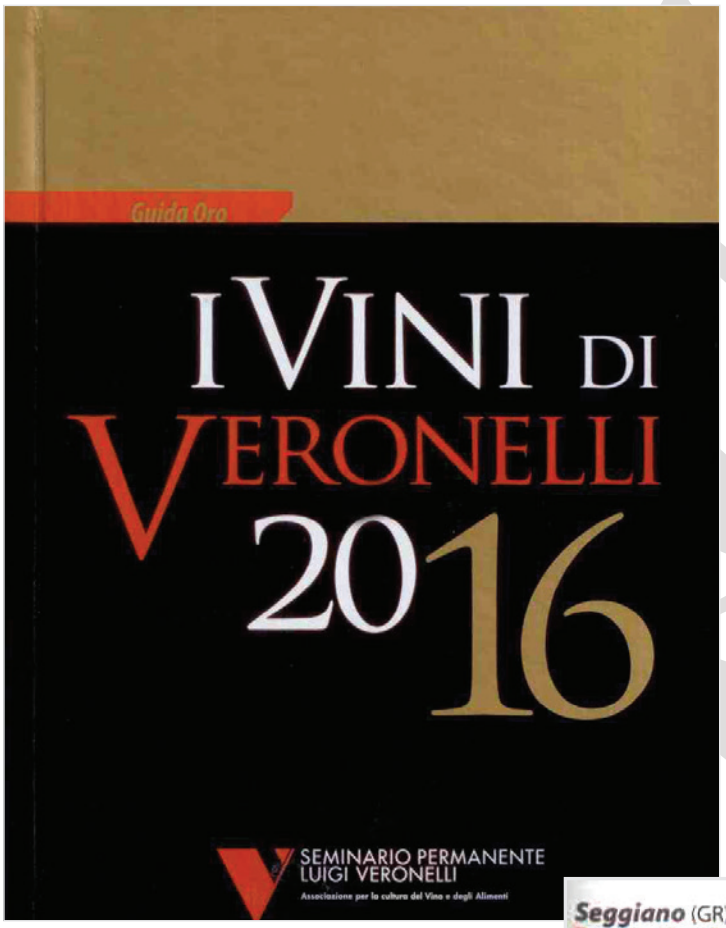
Fondazione Italiana Sommelier

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO, *2016*



Seggiano (GR)
Poggio Mandorlo
58038, località Ansidonina;
tel. 0564/1835170 oppure
329/8825633.
info@poggiomandorlo.it
www.poggiomandorlo.it
€

Proprietario: Poggio Mandorlo Società Agricola srl
Enologo: Filippo Paoletti
Agronomo: Maurizio Saettini
Ettari vitati: 12

Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati tra il 2001 ed il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

Doc

★★ Il Guardiano Toscana, 2011 (ha 3 16.000 B) — 2011 (G.B.) 89
★★ Montecucco Sangiovese La Querce, 2010 (ha 4 18.000 C)

Igt

★★★ Poggio Mandorlo Toscana, 2009 (ha 5 20.000 F)
merlot e cabernet franc

I Vini di Veronelli 2016

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

WINE BLOG ROLL ITALIA *March, 2015*

http://www.wineblogroll.com/2015/03/amici-emozioni-e-sensazioni-del-mio.html

Poggio Mandorlo: una posizione stratosferica, un terroir dalla mineralità che solo il vulcano spento dell'Amiata può dare in quell'area geografica. La cosa che mi ha più colpito di quest'azienda è stato il fatto che l'impronta dell'enologo Filippo Paoletti dell'agronomo/enologo Maurizio Saettini (che lavoro anche per Poggio Grande) sono impalpabili... penserete che sia diventato matto... che ve li ho citati a fare, io che raramente parlo di "tecnici del Vino"?!? Beh...il motivo è semplice! Il loro grande lavoro è stato proprio nell'ascoltare e nell'assecondare con rispetto, passione e competenza ciò che il terroir poteva esprimere, cosa che tutti dovrebbero fare. **Il Poggio Mandorlo** (Merlo 70% Cabernet Franc 30%) è un Vino dal tannino così ben educato che sembra una carezza, eppure ha un corpo ed un'intensità che trasformano quell'apparente suadenza in un bello schiaffo di quelli che si danno per svegliarsi da un sogno...che però continua anche dopo essersi destati, grazie ad un'indiscutibile persistenza. P.M. stanno per Poggio Mandorlo e per pienezza e mineralità che ritroviamo in tutti i Vini che ho degustato.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

WINE ENTHUSIAST *January, 2015*

http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2008-red-toscana - http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2011-il-guardiano-red-toscana

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

89 POINTS

Poggio Mandorlo 2008 Red (Toscana)

Price:	$60
Varietal:	**Red Blend**
Appellation:	**Toscana, Tuscany, Italy**
Winery:	**Poggio Mandorlo**
Alcohol:	14.5%
Bottle Size:	750 ml
Category:	**Red**
Importer:	Matchvino
To Web:	8/1/2015

Buy Now

Add your Review

Join the discussion

ONLINE EXCLUSIVE

89 POINTS

Poggio Mandorlo 2011 Il Guardiano Red (Toscana)

Price:	$22
Designation:	**Il Guardiano**
Varietal:	**Red Blend**
Appellation:	**Toscana, Tuscany, Italy**
Winery:	**Poggio Mandorlo**
Alcohol:	14.5%
Bottle Size:	750 ml
Category:	**Red**
Importer:	Matchvino
In Magazine:	**8/1/2015**

Buy Now

Add your Review

Join the discussion

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

I Vini di Veronelli Guida Oro, *2015*

Poggio Mandorlo €

58038, località Ansidonina; tel. 0564/1835170 oppure 329/8825633, fax 0564/1835180. info@poggiomandorlo.it; www.poggiomandorlo.it

Proprietario: Poggio Mandorlo Società Agricola srl. *Enologo:* Filippo Paoletti. *Agronomo:* Maurizio Saettini. *Ettari vitati:* 12.

Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati tra il 2001 ed il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese.

a doc

★★ Montecucco Sangiovese Il Guardiano, 2010 (ha 3 15.000 B)

★★ Montecucco Sangiovese La Querce, 2010 (ha 4 18.000 C) **2010 (D.T.) 87**

a igt

☆☆☆ Ombre Maremma Toscana, 2007 (3.000 E) *merlot e cabernet franc*

★★★ Poggio Mandorlo Toscana, 2009 (ha 5 20.000 F) *merlot e cabernet franc* **2009 (D.T.) 91**

689 | **TOSCANA**

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

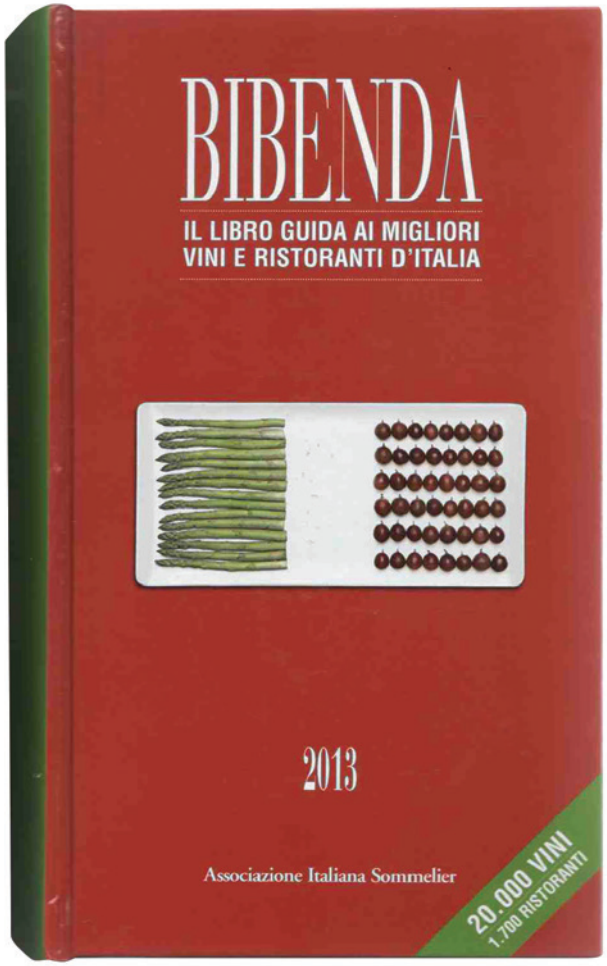
PRESS RELEASE

PRAGUE WINE TROPHY - INTERNATIONAL CONTEST, *2013*

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

AIS BIBENDA *November, 2012*



POGGIO MANDORLO

Loc. Ansidonina snc - 58038 Seggiano GR
Tel. 0564 1835170 - Fax 0564 1835180
www.poggiomandorlo.it - info@poggiomandorlo.it

Anno di fondazione: 2001 **Proprietà:** srl
Fa il vino: Filippo Paoletti **Bottiglie prodotte:** 54.000
Ettari vitati di proprietà: 12 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Alessandra Ruggi
Come arrivarci: dalla A1 uscire a Valdichiana-Bettolle-Sinalunga, proseguire in direzione Pienza, poi San Quirico d'Orcia fino a Seggiano.

Poggio Mandorlo prende vita dall'idea di un gruppo di amici che, nel 2001, decidono di "divertirsi a fare vino" affidandosi alle mani esperte dell'enologo Roberto Cipresso al quale è poi subentrato Filippo Paoletti da giugno 2012. In comune i cinque soci avevano la voglia di mettersi alla prova e di sperimentare le potenzialità di un territorio, a loro caro da sempre, vinificando esclusivamente le uve di proprietà. Così sono nati tre affascinanti vini che regalano percezioni intense e caratteristiche sia al naso che all'olfatto: Poggio Mandorlo è un'esperienza assolutamente da provare, assieme a La Quercia e Il Guardiano, vini di classe ad un prezzo vantaggiosissimo.

I POGGIO MANDORLO 2007
I Tipologia: Rosso Igt I Uve: Merlot 70%, Cabernet Franc 30% I Gr. 14,5% I € 35 I Bottiglie: 15.000 I Veste rubino intenso. Naso raffinato che ricorda essenze di fiori rossi, note balsamiche, rosmarino, humus, soffi minerali, pepe nero, polvere di caffè. Al gusto è vigoroso e avvolgente con gradevole sapidità e piacevole sostegno acido. Tannino ben estratto e di pregevole fattura, è persistente, caldo, chiude su scia piccante e concorde al naso. Un anno in barrique. Tagliata di controfiletto al lardo.

I MONTECUCCO SANGIOVESE LA QUERCE 2009
I Tipologia: Rosso Doc I Uve: Sangiovese Grosso 85%, Merlot 15% I Gr. 14% I € 15 I Bottiglie: 20.000 I Rubino intenso. Al naso offre intense sensazioni di incenso, erba tagliata, ciliegie sotto spirito, amarene, cola, fiori rossi appassiti su sfondo di resina e intarsi di erbe aromatiche. Approccio gustativo rigoroso, esprime buona corrispondenza tra le parti, tannino austero e asciutto. Chiude in un finale lungo e appagante. Un anno in barrique. Guancia di manzo in umido.

I MONTECUCCO SANGIOVESE IL GUARDIANO 2010
I Tipologia: Rosso Doc I Uve: Sangiovese Grosso 85%, Merlot 15% I Gr. 14% I € 9 I Bottiglie: 20.000 I Calice rubino limpido. All'olfatto ricorda sensazioni di fiori rossi appassiti, amarene sotto spirito, ciliegie in confettura, sfumature balsamiche dolci, cioccolato al latte e mirto. All'assaggio è esuberante e manifesta una marcata freschezza, sostenuta da altrettanta sapidità. Imponente e affilato il tannino, termina durevole su percezioni calde e in accordo con il naso. Un anno di acciaio per il Sangiovese e un anno di legno per il Merlot. Crostini di polenta al formaggio.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

SETTE - CORRIERE DELLA SERA *August, 2012*

I VINI DELLA SETTIMANA

di **Daniele Cernilli**

GEWÜRZTRAMINER 2011
87/100
Alto Adige doc
9.50 euro

Tramin
Strada del Vino 144
Termeno/Tramin (Bz)
Tel. 0471 096633
cantinatramin.it

Gewürztraminer in tedesco significa "speziato di Termeno". È evidente che con quella splendida cittadina abbia qualcosa a che fare. Ancor più se a produrlo è la Cantina Produttori, che oggi si chiama Tramin, e si avvale della collaborazione del grande kellermeister Willi Sturz. La versione del 2011 ha colore dorato chiaro, intensi e aromatici profumi di rosa canina e sapore fresco, teso, con lieve retrogusto amarognolo. Servitelo a 8° come aperitivo o con cocktail di scampi e gamberi.

IL GUARDIANO 2010
86/100
Montecucco Sangiovese doc
8 euro

Poggio Mandorlo
Località Ansidonina
Seggiano (Gr)
Tel. 0564 1835170
poggiomandorlo.it

Esprime in modo autentico e poco "addomesticato" il Sangiovese, che qui nel Montecucco, ai piedi del Monte Amiata, si manifesta con piglio deciso per struttura e freschezza. Ha colore rosso rubino intenso, profumi fragranti e fini con note di amarena, viola mammola e muschio. Il sapore è agile, piacevole, di facile bevibilità. Servitelo fresco, a 16°, e abbinatelo a formaggi semistagionati e carpacci di carne. Ottimo con il barbecue.

MADONNA DI COMO 2011
86/100
Dolcetto d'Alba doc
9 euro

Marchesi di Barolo
Via Alba 12
Barolo (Cn)
Tel. 0173 564400
marchesidibarolo.com

Oggi è di proprietà della famiglia Abbona. Un tempo fu la cantina dei Marchesi Falletti, dove nacque il Barolo moderno e molti vini di Langa. Qui, anche per questioni stagionali, è di scena il Dolcetto del "cru" Madonna di Como, uno dei migliori per questa tipologia. Ha colore rubino violaceo, profumi intensi di viola e di frutti di bosco e sapore teso, equilibrato, di facile bevibilità. Da servire fresco di cantina, anche a 14°, abbinandolo a carni fredde, tajarin al ragù, parmigiana di melanzane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

WINE SPECTATOR *2012*

tasting note

POGGIO MANDORLO
Maremma Toscana 2006

Score: 90
Release Price: $88
Region: Tuscany
Country: Italy
Issue: Oct 31, 2009

Dark in color, with an impressive nose of currant, cassis, mint, violet and licorice. Full-bodied, with silky, polished tannins and a caressing finish. Merlot and Cabernet Franc. Best after 2011. 1,000 cases made. –*JS*

Personal Wine List
Default PWL (0) Add
»What's this?
»Generate shelf talker
»Back to search results
»New wine search

Related Links | Quick Search | 0 Additional Tastings | Auction data | User Notes
Related articles on our website for POGGIO MANDORLO Maremma Toscana 2006
Tuscany Alphabetical Listing

Member Quick Links

Personal Wine List	My Library
Wine Ratings Search	Value Wines
Vintage Charts	Top 100 of 2011
Insider	Advance
Wine Spectator School	My Courses
Customer Care	Logout

Job Opportunities

tasting note

POGGIO MANDORLO
Maremma Toscana 2007

Score: 90
Release Price: $NA
Region: Tuscany
Country: Italy
Issue: Web Only - 2010

This is a little cooked in character, but rich and fruity, with raisin, spices and treacle tart. Full and round, Amarone-like. I like its full-throttle character. Best after 2010. –*JS*

Personal Wine List
Default PWL (0) Add
»What's this?
»Generate shelf talker
»Back to search results
»New wine search

Related Links | Quick Search | 0 Additional Tastings | Auction data | User Notes
Related articles on our website for POGGIO MANDORLO Maremma Toscana 2007
Tuscany Alphabetical Listing

Member Quick Links

Personal Wine List	My Library
Wine Ratings Search	Value Wines
Vintage Charts	Top 100 of 2011
Insider	Advance
Wine Spectator School	My Courses
Customer Care	Logout

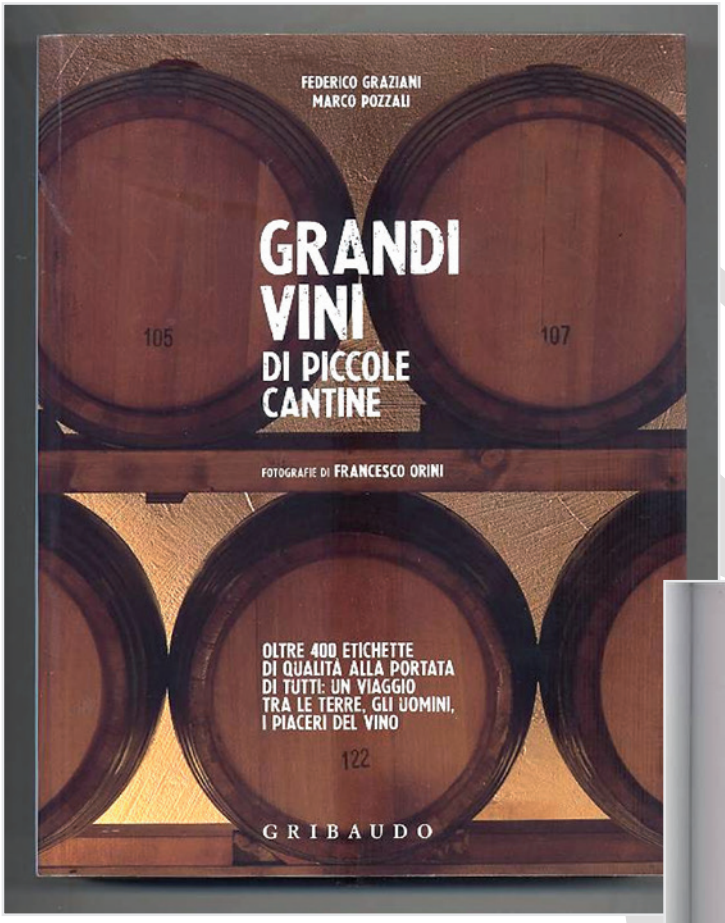
Job Opportunities

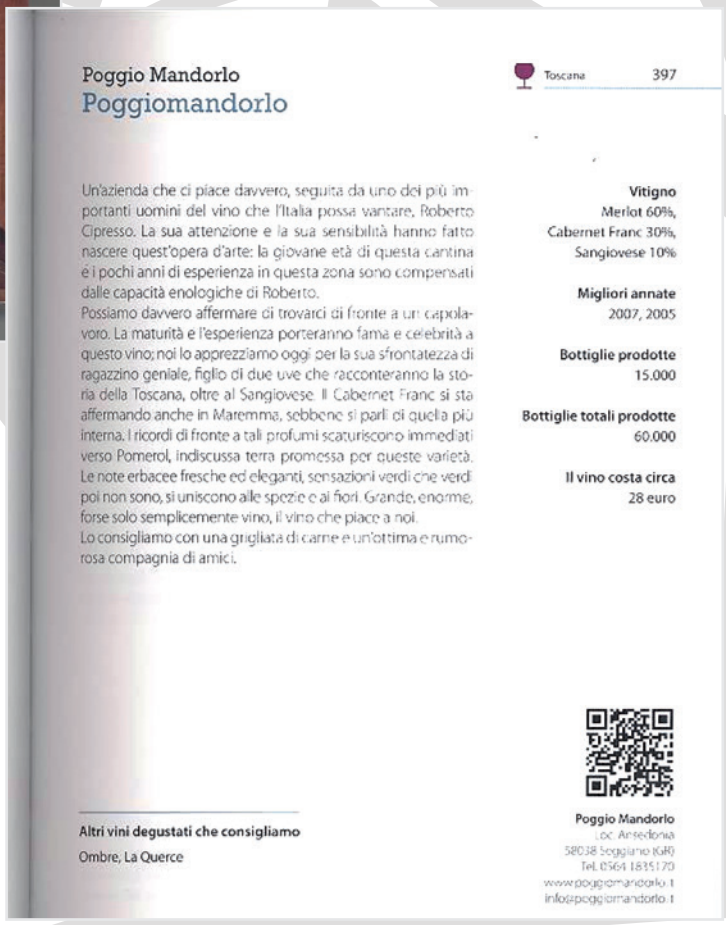
Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

GRANDI VINI DI PICCOLE CANTINE *2012*





Poggio Mandorlo
Poggiomandorlo

Toscana 397

Un'azienda che ci piace davvero, seguita da uno dei più importanti uomini del vino che l'Italia possa vantare, Roberto Cipresso. La sua attenzione e la sua sensibilità hanno fatto nascere quest'opera d'arte: la giovane età di questa cantina e i pochi anni di esperienza in questa zona sono compensati dalle capacità enologiche di Roberto.
Possiamo davvero affermare di trovarci di fronte a un capolavoro. La maturità e l'esperienza porteranno fama e celebrità a questo vino; noi lo apprezziamo oggi per la sua sfrontatezza di ragazzino geniale, figlio di due uve che racconteranno la storia della Toscana, oltre al Sangiovese. Il Cabernet Franc si sta affermando anche in Maremma, sebbene si parli di quella più interna. I ricordi di fronte a tali profumi scaturiscono immediati verso Pomerol, indiscussa terra promessa per queste varietà. Le note erbacee fresche ed eleganti, sensazioni verdi che verdi poi non sono, si uniscono alle spezie e ai fiori. Grande, enorme, forse solo semplicemente vino, il vino che piace a noi.
Lo consigliamo con una grigliata di carne e un'ottima e rumorosa compagnia di amici.

Vitigno
Merlot 60%,
Cabernet Franc 30%,
Sangiovese 10%

Migliori annate
2007, 2005

Bottiglie prodotte
15.000

Bottiglie totali prodotte
60.000

Il vino costa circa
28 euro

Altri vini degustati che consigliamo
Ombre, La Querce

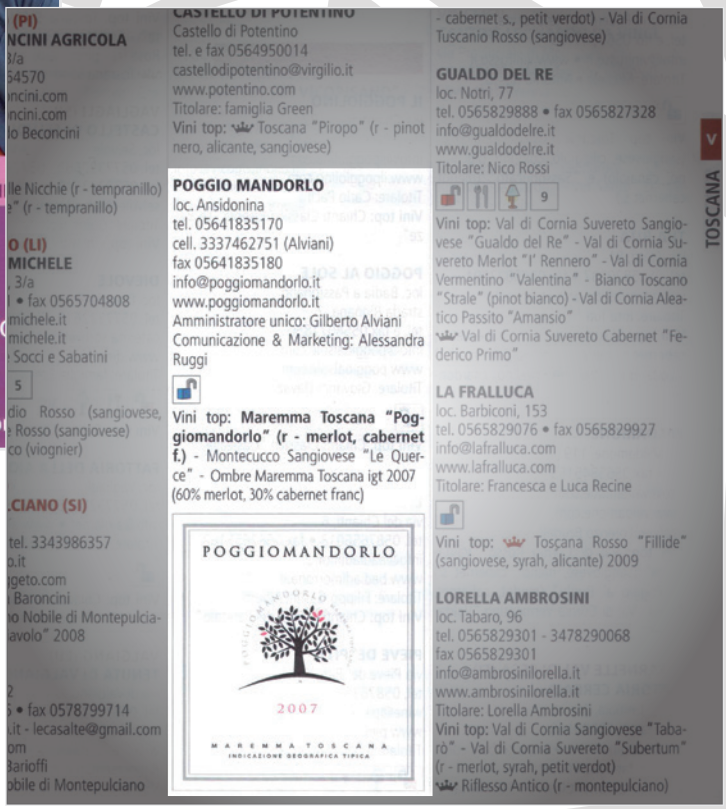
Poggio Mandorlo
Loc. Ansedonia
58038 Seggiano (GR)
Tel. 0564 1835170
www.poggiomandorlo.it
info@poggiomandorlo.it

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

IL GOLOSARIO *2012*



Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

AN DEN VIER ENDEN DER WELT *February, 2012*

http://www.an-den-vier-enden-der-welt.de/Magazin/Lifestyle-Erlebnisse/Eintrage/2011/10/28_Spitzenweine_aus_der_Toskana.html

Foto © Poggio Mandorlo

Hörerlebnisse mit **Alessandra Ruggi**

POGGIO MANDORLO

In Montecucco realisierte 2001 eine Gruppe von Freunden als Start-Up ihren Traum vom eigenen Weingut und eigenem Wein: Sie engagierten **Kellermeister Roberto Cipresso** und gründeten das 85 ha große **Weingut Poggio Mandorlo** in der **Appellation Montecucco**. Das Gebiet reicht vom Vulkan Monte Amiata gegenüber Montalcino bis an die Küste. Das Terroir von Poggio Mandorlo am Fuße des Monte Amiata besteht aus Kalksandstein, Quarz, Schiefer und Tonerde. Hier werden neben der traditionellen Rebsorte Sangiovese Grosso die Sorten Merlot und etwas Cabernet Franc angebaut, daneben sind Olivenbäume gepflanzt.

Von den drei Weinen des **Weinguts Poggio Mandorlo** haben wir zwei Weine **verkostet**:

Der **Poggio Mandorlo Maremma Toscana IGT 2007** ist der **rote** Top-Wein mit einer herausragenden Qualität, die als Jahrgang 2008 im Veronelli 2011 mit drei Sternen belohnt worden ist. Der Wein ist komponiert aus 70% Merlot und 30% Cabernet Franc, wobei die Trauben in 400 m Meereshöhe auf Rebstöcken wachsen, die vor rund 10 Jahren gepflanzt wurden. Er wurde 12 Monate in 225l-Eichenholzfässern vinifiziert und kam ohne Filterung auf die Flasche. Im Glas **duftet** der von uns verkostete **Jahrgang 2007** mit Noten von Heidelbeeren, Brombeeren und Nuancen von Holz sowie Gewürztönen von Fenchel. Im **Mund** entfalten sich beindruckend komplexe **Aromen** mit Merlot-typischen Fruchtnoten von dunklen Beeren, aber auch von Gewürzen, süßlicher Schokolade und einem Hauch von Kaffee. Der Cabernet-Anteil prägt erwartungsgemäß eine deutliche **Tanninstruktur,** die **Mineralität** des Bodens transportiert die Frucht in einen langen, saftigen Abgang. Ein **Power-Wein** mit einem reich gefüllten Körper, der gute 15 Jahre einwandfrei überstehen dürfte. Gestalten Sie mit ihm einen schönen Abend oder begleiten Sie mit dem Wein ein medium-rare gegrilltes Steak, ein Lammfilet mit schwarzem Pfeffer oder einen kräftig gewürzten Rehrücken. Aber bitte verzichten sie auf jede dicke Sauce, der Wein und Ihr Gaumen werden es Ihnen danken.

Der **Poggio Mandorlo La Querce Sangiovese di Montecucco DOC 2008** besteht als DOC-Wein nach dem Disziplinar des Konsortiums aus 85% Sangiovese, dem hier 15% Merlot beigefügt sind. Der Merlot reift separat 12 Monate lang im Barrique aus französischer Eiche während der Sangiovese im Stahltank ausgebaut wird. Die kraftvolle Komposition wird mit 14 % Alkohol ungefiltert abgefüllt und liegt dann noch 4 bis 6 Monate in der Flasche. Schon im Glas assoziiert man den Wein mit Kirschen: mit einem satten Rot von dunklen **Kirschen** funkelt er mit schwarzen Reflexen. Seine Duftaromen gehen dann aber eher in Richtung schwarzer und roter Johannisbeeren, abgerundet mit Veilchen, aber auch herben Gewürzen. Am Gaumen sind dann wieder Kirschen präsent, dazu schwirren leichte Erdbeeraromen herum, alles in einer extrovertierten Holzpräsens eingebunden. Den Rahmen bilden eine **kräftig-rustikale Säure** und **samtig eingefangene Tannine**, die ein von hellen Kirschen umspieltes langes Finale stützen. Probieren Sie den **Poggio Mandorlo La Querce** mit einem scharf gebratenen Schweinefilet an süßsauren Sauerkirschen.

Folgen Sie im **Hörerlebnis Alessandra Ruggi** auf das Weingut **Poggio Mandorlo** und erfahren Sie, welche Ideen hinter dem Projekt der Freunde stehen.

In der Bilder-Welt Poggio Mandorlo besuchen
<http://www.an-den-vier-enden-der-welt.de/Magazin/Lifestlyle_Bilder-Welt/Seiten/Genuss-Album_Poggio_Mandorlo.html>

In der Bilder-Welt Poggio Mandorlo besuchen
<http://www.an-den-vier-enden-der-welt.de/Magazin/Lifestlyle_Bilder-Welt/Seiten/Genuss-Album_Poggio_Mandorlo.html>

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

WINE ENTHUSIAST *January, 2012*

http://buyingguide.winemag.com/catalog/poggio-mandorlo-2008-la-querce-sangiovese-montecucco

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

88 POINTS

Poggio Mandorlo 2008 La Querce Sangiovese (Montecucco)

Designation:	La Querce
Varietal:	Sangiovese
Appellation:	Montecucco, Tuscany, Italy
Producer:	Poggio Mandorlo
Alcohol:	14%
Production:	832 cases
Bottle Size:	750 ml
Category:	Red
Importer:	IMA Imports
To Web:	4/1/2011

Have you tasted this wine before?
Add your Review

ONLINE EXCLUSIVE

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

LE BACCANTI, GOURMET HOLIDAYS AND EVENTS *November 3, 2011*

http://www.lebaccanti.com/blog/?p=3195

Le Baccanti
gourmet holidays and events

Those little big wines from Maremma

By Filippo Bartolotta

Yesterday started my first tasting of wines from Maremma and tonight there's going to an even bigger one as I will introduce them all.

I am very proud of these active wine makers mostly from Maremma. They got their act together and started to promote their land and their products with a lot of energy, pride and passion. This time they came all the way to New York to showcase their products.

Civettaio Doc Montecucco Sangiovese âCœCivettaioâC 2007

Rally nice Sangiovese with a very delicate red cherry and violets nose and smooth mineral touch on the palate.

Fattoria San Felo Docg Morellino di Scansano âCœSan FeloâC 2009

A modern blend of Morellino di Scansano with some green pepper Cab action and a earthy finish.

Morellino di Scansano Docg âCœDiamante ViniâC 2009

Simple red fruit and a light body with some peppery notes.

Podere Ristella Igt Maremma Toscana âCœVermentinoâC 2010

Nice with peach fruit with a round and creamy palate Â and a refreshing lime and apple finish.

Poderi Firenze â€" Arcidosso 2008 Doc Montecucco Rosso âCœSottocasaâC

A very simple and smoothly made wine with lovely fruit, refreshing on the palate and well interpreted tannic profile.

Poggio Mandorlo 2007 Igt Maremma Toscana âCœPoggio MandorloâC

Richly extracted red which doesn't compromise with drinkability though. Clean baclberries and licorice.

Az. Vitivinicola Villa Corano Igt Maremma Toscana Bianco Vendemmia tardiva âCœGaudiumâC 2010

Sweet-non sweet wine made from Malvasia di Candia by a very nice family run estate. Dry apricots and lychess.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

THE WINE TRAVELLER *October 10, 2011*

www.thewinetraveller.it/hide/955.html

The Wine Traveller

Itinerari e Sapori | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

Saranno famosi. Amiata, l'altro Sangiovese

In Maremma, nella terra del Montecucco. Un itinerario nella Toscana me... grandi vini, cantine d'architettura, borghi medievali

testi di Antonella Burdi

The Wine Traveller

l'opera per la collezione di vini dell'azienda (www.basilessa.it). Anche la famiglia **Salustri** produce vini Montecucco da agricoltura biologica: l'accogliente cantina è aperta per visite e degustazioni su prenotazione. L'azienda offre ospitalità negli appartamenti rustici dell'agriturismo **Il Mandorlo**, che ha anche una grande piscina coperta e riscaldata, con vista panoramica (*appartamenti a partire da 35€ a persona* www.salustri.it). Sempre a Cinigiano, in località Poggi del Sasso, vale la pena visitare il **Monastero di Siloe**, dove dimora una comunità religiosa che segue la regola benedettina. L'edificio si appresta a diventare anche un centro culturale: i lavori sono in fase di completamento.

Spostandoci ancora più a sud tra Roccalbegna e Arcidosso incontriamo la riserva naturale **Monte Labro**, al cui interno è compresa la riserva faunistica del monte Amiata, dove cervi, daini e mufloni vivono in libertà. Aperto tutti i giorni, escluso il lunedì, si visita seguendo sentieri già tracciati (*info 0564.966867*). A est raggiungiamo Arcidosso, che si presenta come un borgo a forma piramidale su un'altura dominata dalla Rocca Aldobrandesca, un grande edificio quadrangolare, dell'anno mille. Dalla cima della torre, sulla quale si può salire a pagamento, si gode un bellissimo panorama. Ad **Arcidosso**, presso l'azienda vitivinicola **Poderi Firenze** possiamo degustare e acquistare vini Montecucco e olio extravergine d'oliva di Seggiano Dop e pernottare in una bella struttura in un antico edificio, con vista su un suggestivo paesaggio, un ampio salone con camino adibito a sala lettura, grande cura dei dettagli e del design e all'esterno piscina e zona barbecue (*aperta da aprile a ottobre, doppie da 180€* www.poderifirenze.it).

Altra piacevole tappa è **Montenero d'Orcia**, un borgo del comune di Castel del Piano, dove merita una visita il **Museo della Vite e del Vino**, che fa parte del sistema museale Amiata e custodisce immagini descrittive della cultura vitivinicola, oggetti tradizionali, strumenti da lavoro d'epoca, vecchi utensili e macchinari per la vinificazione, tra i quali un torchio del 1700 trovato nelle campagne di Petricci (nel comune di Semproniano). Nel Museo è presente un percorso audio-tattile per non vedenti (*giorni e orari di apertura variabili* www.sistemamuseale amiata.it). Nella vicina **Seggiano** si produce anche un olio extravergine d'oliva ottenuto dalla varietà autoctona *olivastra di Seggiano*, diffusa nel territorio dell'Amiata e soprattutto nella provincia di Grosseto. Se ne ricava un prodotto con una base dolce in bocca, atipico per gli oli toscani, che di solito sviluppano un amaro e un piccante ben dosati. E' ottimo su insalate di ortaggi e foglie verdi, legumi, verdura cotta, primi piatti conditi con verdure e sulla selvaggina. Da visitare l'imponente Castello del Potentino, di epoca medioevale, le Logge del Mercato e la Chiesa di San Bernardino, un antico edificio restaurato nel 1938, che contiene le reliquie del santo. Nell'altare centrale è collocato un polittico raffigurante la *Vergine in trono col bambino e i Santi Bartolomeo, Michele Arcangelo e Giovanni Evangelista*, notevole espressione della pittura trecentesca senese. Affascinante è anche il **Giardino di Daniel Spoerri**, un museo all'aria aperta dedicato all'arte contemporanea, creato dall'artista svizzero a partire del 1991 e in continua evoluzione. Il parco raccoglie sculture di Spoerri e creazioni di altri autori, come Eva Aeppli, Jean Tinguely, Meret Oppenheim, Bernhard Luginbuhl, Luigi Mainolfi, Robert Barni e altri, collocate tra boschi, oliveti, castagneti e campagna (*visitabile su appuntamento* www.danielspoerri.org).

Non lontano da centro di Seggiano la cantina **Poggio Mandorlo** ci aspetta per concludere il nostro viaggio con una degustazione di vini Montecucco in abbinamento al pecorino di Seggiano e ai salumi di Cinta senese. Si può visitare su prenotazione. Accanto ai vigneti ci sono oliveti con piante di *olivastra di Seggiano* di oltre ottant'anni, dalle quali è prodotto l'olio Dop, che si può acquistare anche in azienda (www.poggiomandorlo.it).

Ristoranti

Per mangiare nella zona del Montecucco ecco alcune proposte interessanti. **La Scottiglia**, a Seggiano, aperto nel 1890, prende il nome da un piatto tradizionale, una zuppa di varie carni su uno strato di pane rafferno (*chiuso mercoledì, conto 25€ bevande escluse* www.lascottiglia.it). Sempre a Seggiano, lo chef Roberto Rossi gestisce **Il Silene**: anche qui il piatto più tradizionale è la scottiglia. Le carte dei vini e degli oli rappresentano tutto il territorio nazionale, con preferenza per le produzioni autoctone. Conto 60€ bevande escluse (*prenotazione obbligatoria, chiuso lunedì e domenica sera* www.ilsilene.it). Lo chef Daniele Zanzucchi prepara piatti con ingredienti locali e di stagione alla **Locanda del Glicine** di Campagnatico. Nella carta dei vini prevalgono i rossi del Montecucco. Conto medio 60€, menu degustazione 35€, bevande escluse (*chiuso lunedì* www.cantinapievevecchia.com). Infine cucina maremmana dello chef Moreno Cardone al ristorante **L'Uva e il Malto**, in Via Mazzini, in centro a Grosseto. La carta dei vini include etichette toscane e italiane e novità di oltreoceano (*chiuso domenica, conto medio 57€* www.luvaeilmalto.it).

Il Montecucco Sangiovese diventa Docg

La tipologia Montecucco Sangiovese dalla vendemmia 2011 diventa Docg, ovvero denominazione di origine controllata e garantita. Il nuovo

...nto di vitigno *sangiovese* e invecchiato minimo 12 mesi in legno ...e 6 mesi per la tipologia Riserva. Novità anche nel nuovo ...prevede le tipologie Rosso, Bianco, Rosato, Vermentino, Vin Santo ...evalenti nella produzione sono *sangiovese* per il Rosso e il ...Bianco, e l'omonimo vitigno per il Vermentino. Il Vin Santo si *trebbiano*; e il Vin Santo Occhio di Pernice da uve *sangiovese*.

...o Dop

L'olio extravergine d'oliva Seggiano Dop è prodotto dalla varietà autoctona *olivastra di Seggiano*, da oliveti secolari estesi fino ai 600 metri sul livello del mare. La zona di produzione corrisponde al territorio di Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte di Castell'Azzara, in provincia di Grosseto (www.consorzioolioseggiano.it). In zona l'olio si può comprare in diverse aziende agricole, come **Podere Il Casino** (www.podereilcasino.net) e **Dominio della Berardenga** (www.dominioberardenga.it), entrambe a Seggiano.

Monastero di Siloe

Un luogo insolito è a Poggi del Sasso (Grosseto) il Monastero di Siloe della Comunità monastica di Siloe, aperta all'ospitalità. I monaci producono olio, peperoncino, zafferano. Il complesso, curato da Edoardo Milesi, ha un'architettura contemporanea e una volta completato conterrà un centro culturale con biblioteca, sala lettura, sala conferenza e anfiteatro all'aperto. Ne fanno parte la Cappella della Santissima Trinità, realizzata in un ovile ristrutturato, e la Cappella della Luce, un piccolo edificio, con muri in pietra a vista. Il nuovo monastero cistercense è sorto a partire dal 2001 su iniziativa dei monaci in seguito alla donazione di una collina e con il riadattamento di un ovile, unica struttura allora esistente. Nel 2007 sono partiti i lavori per la costruzione del secondo lotto (www.monasterodisiloe.it).

Un bagno alle terme

Le **Terme di San Casciano dei Bagni** (Siena) sono il luogo perfetto per una sosta rigenerante. Dalle 42 sorgenti sgorgano acque curative ricche di sali minerali, magnesio, calcio, fluoro. Qui **Fonte Verde** è un hotel a cinque stelle, con lussuose camere, spa, centro termale e benessere, piscina nel parco e due ristoranti (*doppie da 350€* www.fonteverdespa.com). A Monticiano (Siena) le **Terme di Petriolo**, nella riserva naturale del Basso Merse, offrono trattamenti, anche terapeutici, fangoterapia e diverse soluzioni per l'ospitalità (www.termepetriolo.it).

Non lontano da centro di Seggiano la cantina **Poggio Mandorlo** ci aspetta per concludere il nostro viaggio con una degustazione di vini Montecucco in abbinamento al pecorino di Seggiano e ai salumi di Cinta senese. Si può visitare su prenotazione. Accanto ai vigneti ci sono oliveti con piante di *olivastra di Seggiano* di oltre ottant'anni, dalle quali è prodotto l'olio Dop, che si può acquistare anche in azienda (www.poggiomandorlo.it).

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

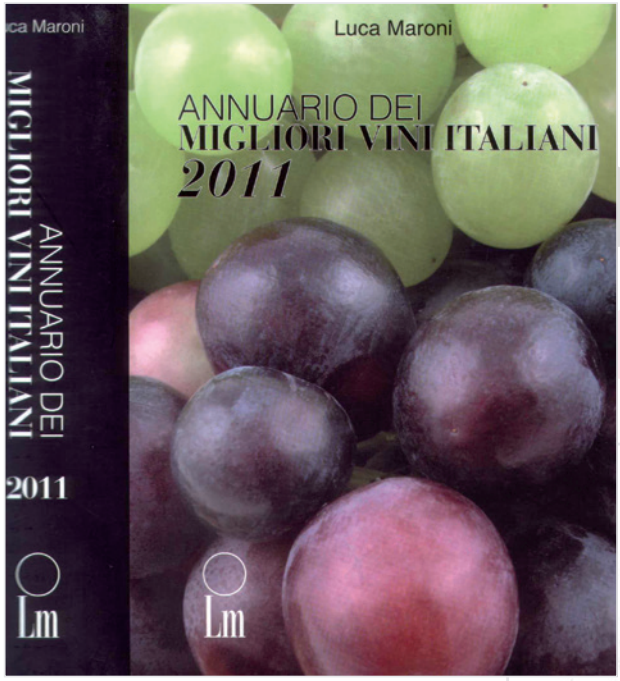
PRESS RELEASE

WINE&SPIRITS COMPETITION *JUNE, 2011*

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI BY LUCA MARONI *2011*



TOSCANA | Luca Maroni

Sulla sponda del fiume Orcia nella zona di Montecucco, nel cuore della Maremma Toscana, nel 2001 è nato questo nuovo progetto vinicolo. La proprietà ha un'estensione complessiva di circa 35 ha, la metà dei quali ospita ancora boschi, pascoli ed oliveti, mentre sulla parte restante sono stati impiantati circa 12 ha di vigneti. Gli impianti, a base di cloni selezionati di Merlot, Cabernet Franc e Sangiovese, sono stati realizzati gradualmente a partire dall'annata 2001 e fino al 2004.

Poggio Mandorlo

Poggio Mandorlo Srl
Loc. Ansidonina - 58038 Seggiano (GR) - tel. 05771912017 - info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it - Responsabili della produzione: *Roberto Cipresso (Enologo), Gilberto Alviani (Amministratore Unico)* - Anno avviamento: *2004* - Vini prodotti: *3* - : *60.000* - Ettari: *12* - Uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - : *sì* - : *sì* - : *no*

IL MIGLIOR VINO

Poggiomandorlo 2007 ***88***

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27

Sensazioni: *suadenza, dolcezza, morbidezza, con prugnosità balsamicamente mentose. Note sensoriali di eccellente equilibrio che il campione in esame presenta a un livello di concentrazione e potenza, di intensità e ricchezza d'estratti assolutamente maestosa. Non un tipo sovratannico, ma balsamico e ultramorbido nel suo evoluto e speziato olfatto, un campione capace di porgere la polpa del suo fitto cassis intrisa di succo gran dolce. Un vino il cui netto e suadente gusto-aroma, di enologia tecnicamente virtuosa, si rivela magnifico frutto.*

Informazioni: - : *07-07-10* - : *D* - : *13.000* - : *Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Sangiovese 10%*

GLI ALTRI VINI

OMBRE 2007 ***IP: 86***

C: 32 - E: 28 - I: 26 - - : 4.500 - : Cabernet Franc 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%

LA QUERCE 2008 ***IP: 84***

C: 30 - E: 27 - I: 27 - - : 18.000 - : Sangiovese 85%, Merlot 15%

Commento Conclusivo

Tre vini di superiore caratura presenta Poggio Mandorlo, bicchiere in suadentissima ascesa di morbidezza e d'armoniosità d'assieme. Di gran forza mentosa il ribes del La Querce 2008, quindi la superiore portanza dell'Ombre 2007, vino di monumentale consistenza e di gran morbidezza espressiva. Vino del tasting il Poggiomandorlo 2007, è un fuoriclasse giacché capace di giungere morbido nonostante la sua mole anche tannica tramosamente imperiosa. Un gran vino dal volume e dall'armoniosità d'insistenza e persistenza sovrana. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: 86 (+1,78%); QQT: 5,86
Indici complessivi: C: 31,33 - E: 28 - I: 26,66

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

Press Release

Wine Enthusiast *2010*

http://buyingguide.winemag.com/#text=poggio+mandorlo

Wine Enthusiast Magazine

Poggio Mandorlo 2006 Poggiomandorlo Red Blend (Maremma) — $0 — **93**

Country: **Tuscany, Italy**

Made by consulting enologist Roberto Cipressi, this rich blend of Merlot, Cab Franc and Sangiovese offers an impressive lineup of fruit, spice and mineral aromas. The wine is incredibly smooth on the fade with lingering notes of clove and cinnamon on the close. - **M.L.** (12/15/2010) - 93

Poggio Mandorlo 2007 Ombre Red Blend (Maremma) — $0 — **92**

Country: **Tuscany, Italy**

Ombre is a very pleasurable blend of Merlot, Cabernet Franc and Sangiovese that offers layers of chocolate and spice backed by red cherry, cassis and wild blueberry. It's a smooth, rich wine with firm tannins that could stand up to pork roll stuffed with prunes. - **M.L.** (12/15/2010) - 92

Poggio Mandorlo 2004 Poggiomandorlo Red Blend (Maremma) — $90 — **91**

Country: **Tuscany, Italy**

This blend exhibits thick density and concentration and direct aromas of blackberry, black ink, cola and roasted chestnuts. The wood is well-integrated, and the wine is juicy and firm on the palate. Drink after 2010. - **M.L.** (4/1/2008) - 91

Poggio Mandorlo 2005 Poggiomandorlo Red Blend (Maremma) — $89 — **89**

Country: **Tuscany, Italy**

Here's a sweet smelling blend of Merlot and Cabernet Franc with inviting notes of black cherry, milk chocolate and allspice. It is an inky and thickly concentrated wine with more sweetness on the palate in the form of blackberry jam and cinnamon. It has a chewy, chocolate fudge-like finish. - **M.L.** (11/1/2009) - 89

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

IX Selezione dei Vini di Toscana *November 19-21, 2010*

REGIONE TOSCANA

IX selezione dei vini di Toscana

TOSCANA PROMOZIONE

POGGIO LEONE
CASTEL DEL PIANO (GR)
Diploma di Merito
MONTECUCCO DOC ROSSO 2009
Presentato alle commissioni con il numero 3848 *nella categoria* 8

MONTECUCCO DOC SANGIOVESE 2008
Presentato alle commissioni con il numero 3694 *nella categoria* 8

POGGIO MANDORLO SRL
SEGGIANO (GR)
Diploma di Menzione Speciale
MAREMMA TOSCANA IGT ROSSO "POGGIO MANDORLO" 2006
Presentato alle commissioni con il numero 3348 *nella categoria* 14

Diploma di Merito
MONTECUCCO DOC SANGIOVESE "LA QUERCE" 2008
Presentato alle commissioni con il numero 2345 *nella categoria* 8

POGGIO SALVI
SOVICILLE (SI) *Vino dei giovani*
Diploma d'Onore
CHIANTI COLLI SENESI DOCG "POGGIO SALVI" 2008
Presentato alle commissioni con il numero 2305 *nella categoria* 5

Diploma di Merito
TOSCANA IGT SAUVIGNON "REFOLA" 2009
Presentato alle commissioni con il numero 3478 *nella categoria* 3

MORELLINO DI SCANSANO DOCG "I BUTTERI" 2009
Presentato alle commissioni con il numero 2594 *nella categoria* 5

TOSCANA IGT SANGIOVESE "CAMPO DEL BOSCO" 2006
Presentato alle commissioni con il numero 3678 *nella categoria* 16

POGGIO STENTI
MONTENERO D'ORCIA (GR) *Vino delle Donne*
Diploma di Menzione Speciale
MONTECUCCO DOC SANGIOVESE RISERVA "PIAN DI STAFFA" 2006
Presentato alle commissioni con il numero 2627 *nella categoria* 11

Diploma di Merito
MONTECUCCO DOC ROSSO "TRIBOLO" 2008
Presentato alle commissioni con il numero 3750 *nella categoria* 8

POGGIO TORSELLI SRL
SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)
Diploma di Menzione Speciale
CHIANTI CLASSICO DOCG 2007
Presentato alle commissioni con il numero 2583 *nella categoria* 6

TOSCANA IGT ROSSO "TIERI DEL FULA" 2006
Presentato alle commissioni con il numero 3749 *nella categoria* 14

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PAPILLON CLUB *October 21, 2010*
www.clubpapillon.it

papillon

21 ottobre 2010

LA NOTIZIA DEL GIORNO

RASSEGNA STAMPA GOLOSA
commentata da Paolo Massobrio

IL VINO
Il vino è il **Poggiomandorlo 2006 Igt Maremma Toscana** della **Cantina Poggiomandorlo** (tel. 05771912017 - 3358781296) di Seggiano (Gr) di colore rosso rubino profondo. Al naso ha sensuale intensità ed eleganza con profumi di frutti di bosco, tra cui spiccano more e mirtilli, note balsamiche, sentori di menta, cui seguono cuoio, tabacco, cioccolato e sorprendente vena minerale. In bocca è caldo, morbido, di grande struttura, con trama setosa e finale persistente. Si abbina a carni rosse e cacciagione. Una bottiglia costa sui 35 euro.

5 stelle in cucina
seconda edizione
L'importanza delle materie prime nella cucina moderna.
4 Ottobre Aimo Moroni
3 Novembre Gianluca Fusto
15 Novembre Corrado Assenza
23 Novembre Franco Aliberti
29 Novembre Simone Padoan
sponsor MOLINO QUAGLIA

AVVERTENZE

D.L. 30/06/2003 n. 196. Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. Gli indirizzi E-Mail presenti nel nostro archivio provengono o da richieste di iscrizioni pervenute direttamente al nostro sito o alla nostra sede.

Il copyright di eventuali pittogrammi presenti nella notizia è de Il Club di Papillon. Tutti i diritti riservati.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

VINO DA BURDE *August 26, 2010*

http://vinodaburde.simplicissimus.it/2010/08/26/poggio_mandorlo_-_montecucco_e_oltre/ BY ANDREA GORI

Poggio Mandorlo – Montecucco e oltre?

Published: 26 August 2010

Tags: **cipresso**, **la querce**, **mandorlo**, **montecucco**, **ombre**, **poggio**, **poggiomandorlo**, **roberto**, **sangiovese**, **seggiano**

Non è che lo faccio apposta a trovarmi a bere sempre più spesso vini dalla Maremma e dal Montecucco in particolare (Salustri, Pievevecchia, Vicarello)...è che si sta rivelando una piccola fucina di aziende interessanti che poggiano saldamente sul sangiovese senza aver comunque paura di tentare altre strade. In particolare questa PoggioMandorlo, con enologo Roberto Cipresso, mostra un notevole potenziale per il Merlot e il Cabernet Franc e un gusto per il sangiovese da esplorare con interesse.Ecco i vini degustati:

La querce sangiovese 2008 Montecucco DOC
Peperone, amarena tabacco, lanolina, fragola fresca , speziatura leggera, bocca piena decisa un po' di rustica ossidazione, finale boscoso e di liquirizia, tannino ben impostato da pronta beva anche se il 15% di merlot pare legare un po' le mani al sangiovese... 82

Ombre Toscana IGT rosso 2007
Cab franc merlot e sangiovese
Rabarbaro e mirtillo, amarena cuoio e note balsamica alloro e sandalo, ginepro , un po' grossolano e alcolico ma bell impatto muscoloso e suadente, bocca più sottile bel tannino, discreto equilibrio, finale amarena e spezia, ritorni balsamici nel finale da cab franc. 79

Poggiomandorlo 2006 Toscana IGT
Frutta di bosco dominante, pepe rosso, caramello, cassis, mirtillo, durone di menta, cuoio, macchia mediterranea bocca elegante fruttata ma bella la sapidità e il gioco d'equlibrio tra tannino alcol e l amarena ricca e quasi tostata del finale. Territoriale nonostante i vitigni e di classe alta, notevole ci pare la prova del cab franc (30% del totale e si sente tutto). 87

A parte il capitolo "Ombre" che poco convince per un voler giocare sopra le righe, i due vini principali dell'azienda si dimostrano validissimi e soprattutto si intravedono grandissime chances per avere un altro grande esempio di terroir reso bene anche da vitigni internazionali come accade ad esempio a Le Macchiole, alcune note e sfumature sono le stesse incantevoli sia per cab franc che per il merlot.

Versante sangiovese anche molto interessante con viti che appena avranno una età maggiore (anche solo con le prossime annate in commercio) faranno parlare di sè. Intanto gustiamoceli perchè hanno davvero qualcosa da dire nel panorama dei vini maremmani...

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

IL VENERDÌ DI REPUBBLICA *July 23, 2010*

mangia&bevi dolce vita

DI GIANNI E PAOLA MURA

per la gola

IN LIBRERIA

LA MARGHERITA? FARLA IN CASA NON È UNA PIZZA

Dallo sciroppo di foglie d'amarena all'agnello sott'aceto, dal pane alla birra, dal burro di arachidi al distillato di frutta, dal pesce sotto sale ai grissini, dalle rose candite alla pizza: una volta che si comincia, assicura Manuela Vanni, non si riesce a smettere. *Fatto in casa* (Ponte alle Grazie, pp. 369, euro 18) insegna a produrre da soli quello che mangiamo e beviamo, anziché andare a comprarlo già pronto. I vantaggi sono evidenti: si può controllare la qualità degli ingredienti, si risparmiano quattrini e in più c'è da calcolare la soddisfazione, impagabile, del «questo l'ho fatto io».

il ristorante

VICINO A BRUNICO, IN UN MASO DEL SETTECENTO, PIATTI A BASE DI CERVO E ALTRI PRODOTTI DEL TERRITORIO

Speck, formaggio o funghi, qui è tutto a chilometri zero

Da Brunico s'imbocca la strada per San Candido, all'altezza di Perca si gira a sinistra e si sale tra i boschi fino ai 1.250 metri. Lì sorge un maso del Settecento, anche albergo (cinque camere), che dal 1980 è il piccolo regno della famiglia Felten, Christof in cucina e la moglie Terese in sala. Lo speck è fatto da loro, non è certo quello che trovereste nei supermercati, e anche la salsiccia affumicata, il prosciutto di cervo e il formaggio grigio provengono da piccoli produttori di fiducia. I funghi, solo quelli dei boschi intorno. Siamo al famoso, e mai abbastanza lodato, chilometro zero, o quasi.

La cucina è frutto delle tradizioni e del territorio. Da non perdere le frittelle di patate, la zuppa d'orzo, la crema di acetosella, i canederli di erbette selvatiche o di formaggio grigio, il gulasch di manzo. Troverete sempre qualche piatto di selvaggina: insalata di capriolo con noci e speck rosolato, carpaccio di cervo con formaggio fresco e rucola (che arriva ovunque, evidentemente), bocconcini di cervo con polenta e crauti rossi, medaglioni di cervo con salsa al ginepro. Chi, come noi, non ama la selvaggina, non deve preoccuparsi: insalata con asparagi e gamberi, lingua tiepida di vitello con vinaigrette di pomodori, ravioli di patate ripieni di ortica, tortelli con formaggio fresco di capra, risotto al Lagrein, sella d'agnello in crosta di erbe aromatiche. Buona proposta di formaggi e buoni dolci di casa: sorbetti di frutta, canederli di ricotta ripieni di fragole, frittelle di mele, semifreddo al croccantino. Menù-degustazione (quattro portate) a 39,50 euro, qualche euro in più alla carta. Ben fornita la cantina, soprattutto di etichette regionali, e garbato il servizio. Di sera, sulla terrazza fiorita, ci si sente un po' fuori dal mondo. Sia chiaro che è un complimento.

OBERRAUT
LOCALITÀ AMETO, 1
BRUNICO (BOLZANO)
Info: tel. 0474-559977
Chiuso: giovedì (mai d'estate)
Ferie: due settimane in gennaio e due in giugno
Carte di credito: tutte tranne Dc
Costo di un pasto-tipo (vino escluso): euro 42

la bottiglia

IN MAREMMA CINQUE COLLEGHI HANNO REALIZZATO UN SOGNO: PRODURRE VINI CHE, ANZITUTTO, PIACESSERO A LORO

I bancari che hanno scoperto il bello di andare in rosso

È capitato praticamente a tutti: ci si trova con gli amici, si parla del lavoro, del futuro, delle passioni. Parole, ma non sempre. Poggio Mandorlo è un esempio di sogno realizzato. Gli amici coinvolti sono: Fabio, Felice, Aldemaro, Giuseppe, Roberto. Un altro Roberto, Cipresso, sarà nume tutelare, oltre che enologo in carica. I cinque sono anche colleghi di lavoro (banche) di diversa provenienza geografica. Ma hanno identificato nella Maremma il luogo dove ritrovarsi e fare vini che piacessero soprattutto a loro. Il vigneto, dodici ettari piantati nel 2001, è composto da Sangiovese (cloni di Montalcino), Merlot e Cabernet Franc (cloni selezionati di Saint Emilion). Oggi i vini e domani olio e agri-relais. È Doc Montecucco il La Querce, mentre Ombre armonizza Merlot, Cabernet Franc e Sangiovese (40 +40+20 per cento). Portabandiera è il Poggio Mandorlo (le percentuali passano al 60+30+10, stesso ordine). Difficile trovargli un neo: frutti neri e note di cioccolato al naso, fitto il colore, sapore ricco e fine, fresco e setoso, di lunga espressione. A Milano da N'ombra de vin, a Roma da Trimani sui 35 euro.

POGGIOMANDORLO 2006

POGGIO MANDORLO 2006
Poggio Mandorlo
Seggiano (Grosseto)

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

ITALIAN WINES WINENOW MONTHLY *June 2010*

Feature

一 次 互 動 酒 評
托斯卡納的誘惑

海成・鈴子

海成：時下潮流興討論，無論在維多利亞公園、立法會或網上討論區均熱鬧非常。在《酒經月刊》，評酒也可以這互動形式進行。鑑於意大利酒近月來攻勢凌厲，大有蓄勢待發之勢，那就讓小弟和鈴子小姐一趟暢談意大利酒的誘惑吧！

鈴子：在一個悠閒的週末，約同三數酒友，從早午餐(Brunch)時段開始至晚餐終結，品嘗一系列挑選自意大利的葡萄酒。酒友們費盡心思的選購佳餚，甚至出動賢妻炮製美食來配襯，令原本普通的一個品酒聚會，變作一個私房菜飯局。葡萄酒主要來自意大利中部伊特魯里亞海岸(Tyrrhenian Coast)，屬於托斯卡納(Toscana)內的不同產酒區！

Tenuta Baiocchi Chianti Colli Senesi DOCG 2007

海成：明亮的深寶石紅色，以90% Sangiovese為主，另加入10% Canaiolo，討人喜愛的果實味道是楊梅、李子及櫻桃，酸度在適當的飲用溫度下令人舒暢，配合淡淡的橡木桶香及柔和的單寧，收結雖稱不上悠長，但卻簡單而不複雜，平易近人又不老套的一款傳統意大利奇安提副產區(Chianti Colli Senesi)紅酒。

鈴子：產自托斯卡納南部錫耶納(Siena)省的蒙達普里西安諾(Montepulciano)的一個有機種植莊園。醞釀於斯拉夫尼亞(Slavonian)橡木桶內三個月後再裝瓶數月才出售。早段有輕柔的皮革味，繼而是草莓味；酒體中度豐厚，口感似「南華李」，微微酸澀，收結有點兒苦，明顯展示了酒的單寧含量仍多，還是年青的，個人認為尚可多陳年三至數載，這點是與海成兄不相確之處。

海成：可能是自幼慣吃此國產果實，或像喜愛喝普洱一樣，這點苦澀相對小弟來說卻是甘甜。不過，這只是表達對葡萄酒的親身感覺，是很個人化的。

Bruni Morellino di Scansano DOCG 2008

海成：Morellino di Scansano亦是托斯卡納其中一個DOCG產酒區，以85% Sangiovese(當地稱為Morellino)及15%梅鹿混配而成。酒色澤較前者略深，呈深棗紅，紅桑子、櫻桃及薄荷香氣，果味豐富甜美，沒有橡木桶的醞釀下表現明快。此酒與上述那瓶酒所採用的酒瓶底部是較為平坦而只略為凹陷，經驗告知小弟：此類酒不用陳年，即開即飲，不屬豐厚類型，適合夏日餐桌上飲用。有酒友云喝它們會佐以肉體意粉，小弟也同意呢！

鈴子：產自托斯卡納西南部海岸地區格羅塞托(Grosseto)省的馬里馬(Maremma)區，高於海拔150米的園莊。酒液於溫控下進行十至十四天的浸皮過程，再轉至不銹鋼釀酒糟醞釀多月。中濃度的紅寶石，呈皮革味及帶點薄荷的清新；果味濃郁但偏甜，年份較新，輕微澀口，酸度與單寧尚算平衡，有較長的收結。一瓶優雅的酒。當日酒友攜來的秘製滷水牛腑及咸豬手令這瓶酒生色不少呢！

Tenuta Baiocchi Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2004

海成：Vino Nobile di Montepulciano 同樣是托斯卡納其中一個DOCG產酒區，也使用90% Sangiovese，當地稱為Prugnolo Gentile，另加入了5% Canaiolo Nero及5% Mammolo，

36 June 2010 Winenow

pag 4

Feature

Riserva級別為收成後陳年三年才上市。此酒的香氣明顯深厚多了，色澤呈深紅，帶黑漿果、皮革、香草及柔和的橡木桶香，還有隱約的意大利薄餅蕃茄醬批底的氣息，果味與酸度結合起來，和諧、協調而典雅。

鈴子：與第一瓶酒均來自同一莊園，不同之處除產區及以不同的葡萄品種釀製外，此酒有50%份量的酒液分別醞釀於法國橡木桶十二個月後，再於斯拉夫尼亞(Slavonian)橡木桶內醞釀六個月；另外的50%份量則醞釀於斯拉夫尼亞橡木桶十八個月，之後混調一起再於不銹鋼釀酒糟內醞釀十二個月後裝瓶，再多存放六個月才推出銷售。海成兄說得對，整個釀製過程足足用上三年光景！2004年至今雖然已有六年，但今天的它仍然活力十足，恰當的儲存可達十五至二十年。

深紅寶石的色澤來自Canaiolo Nero及Mammolo葡萄，初段有明顯的橡木桶及皮革味，及後綻放出黑漿果味、蕃茄醬及帶點草莓香味；口感均衡，酸度及單寧豐富，餘韻悠長。若多陳年三至五年，相信此酒的表現會更出色，配燒烤紅肉及陳年乳酪均極佳。

海成：首三瓶酒無疑是傳統意大利的風格，隨之而來的可有別的風格？！

Campo Alla Sughera Arnione Bolgheri DOC Superiore 2005

海成：Arnione的葡萄為赤霞珠、梅鹿及小維鐸調配而成，舊世界中帶點新世界。明亮的深紅，濃郁的果實味道是黑莓、洋李及黑加侖子，加上雲呢拿般的橡木桶香氣，丹寧赤稍強，豐滿的酒體洋溢著成熟的甜度，卻不失細緻。

鈴子：來自托斯卡納西面沿海到沃諾(Livorno)省的博爾蓋里(Bolgheri)中部，雖以三種法國很普遍的葡萄釀製，但仍不失意大利酒的風格：巧克力、黑漿果、乾蕃茄香俱存。酒液經過十二至十五天於溫控不銹鋼釀酒糟浸釀後，轉至全新法國橡木桶醞釀十八個月及十二個月於瓶釀，因此橡木或雲呢拿香味於此酒中不難找到。口感豐厚均衡，稍甜，但仍討好。單寧豐富，收結悠長，尚須陳年。此瓶頗為豐富及多變化的酒於2004年才面世，至今已取得87分的評分佳績！

Cavalierino Chiccheio Toscana IGT 2007

海成：以95%赤霞珠及5%梅鹿調配而成，呈深紫紅，帶飽滿非常的黑加侖子、黑莓、藍莓及可可，加上剛勁的橡木桶味，百分百的新世界風格。喜愛傳統意大利酒的或會對它有點兒失望，相對喜愛新世界的可不會抗拒呢！

鈴子：這瓶IGT酒同是產自托斯卡納南部錫耶納(Siena)省的蒙達普里西安諾(Montepulciano)海拔450至500米高的有機種植的莊園，酒液於不銹鋼釀酒糟發酵，然後於橡木桶內醞釀十二個月及於酒瓶內存釀六個月後才銷售。橡木桶、巧克力、黑漿果味明顯；口感均衡柔順，果味濃郁，稍嫌暑甜，單寧紮實，尚需醞存。或許是深紫紅的色澤，加上偏甜的果味，令海成兄感覺它似新世界，個人認為酒質雖然簡單，但在適當年期開瓶，定會有更好的表現。

海成：新的舊不了……

Poggiomandorlo Maremma Toscana IGT 2005

海成：雖只是IGT級別，但潛質不俗。Poggiomandorlo以90%梅鹿及10%品麗珠調配而成，酒色深厚而年青，帶厚重的黑莓、漿果、巧克力、香料及皮革等氣息，酒體勁度十足，回味甜美，酸度柔和而順滑。現時飲用仍偏向新世界的風格，陳年後應有更複雜層次，並會展露超級托斯卡納本色。

鈴子：產自托斯卡納西南，格羅塞托(Grosseto)省的科穆內(Seggiano)市。酒液於不銹鋼釀酒糟浸釀約十六至十八天，再以二十四個月的橡木桶醞釀及十二個月的瓶釀，過程不經過濾。深紅色澤，清新，橡木桶香、皮革味、黑草莓、巧克力、可可、烟草、香草、薄荷等香味盡在杯中可尋。酒體極豐厚，有成熟果實和礦物質的風味，口感圓潤，均衡微帶點澀口；單寧紮實，餘韻悠長，明顯的尚需陳年。一瓶均衡又複雜的佳釀，多等二至三年開瓶，肯定有更大驚喜！

這瓶被評分94分的酒，其複雜的變化程度再一次令我意亂情迷，是我個人認為最具儲藏潛質的優質佳釀！

海成：此酒再陳年耐一點的話，鈴子何止情迷，有可能發狂呢！

海成：六款紅酒，新與舊、傳統與創新均引發不同感受，應可迎合市場各自品味；說意大利酒的聲音仍是零星的，要領會箇中誘惑，還是親身體驗吧！

(有興趣者可致電CD & J LTD查詢：852-2366 5260)

37 June 2010 Winenow

pag 5

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

Translation:

An interactive wine tasting
The temptation of Tuscany
Sponsored by CD&J Ltd HK

Italian Wines WINENOW Monthly – JUNE 2010

Haicheng & Lingzi

Poggiomandorlo Maremma Toscana IGT 2005

Haicheng: We can say it is IGT, but its potential quality **is outstanding**. It was made by 90% Merlot and 10% Cabernet Franc. Concentrated red young wines, blackberry, berry and chocolate and spicy flavour band. It has strong body, balance well, and with long and sweet persistence. It tends to new world style and would be more complicated after aging for years, and would embody Super Tuscany qualities!

Lingzi: it is from south-west of Tuscany, Seggiano of Grosseto. Soak time would be 16 days to 18 days in stainless steel, and then 24 months in oak casks and at least 12 months in bottle. The whole process without filter. Intense ruby red, the wine has the notes of leather, black strawberry, chocolate, tobacco, herb, quite strong body, shades of mature fruit and mineral composition. Well-balanced with slight acerbity, with a persistent finish, still need more aging. Full and sophisticated, we will be pleasantly surprised if it is tasted after 2 years.
The wine which got 94 high scores with sophisticated quality, let me lost in love again. Personally speaking, I think it's the most high quality wines deserved aging.

Haicheng: if the wine was stored longer, I think Lingzi would get crazy but not just lost in love!

Haicheng: six Italian wines, new and old, traditional and creative all trigger different feelings, which should meet demands of market. Comment on Italian wine is still infrequent, if you want to understand its temptation, personal experience can tell you more about that.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

500 VINI DEL CENTRO ITALIA. SELEZIONI D'ECCELLENZA *2010*

SEGGIANO

POGGIO MANDORLO

Poggio Mandorlo Maremma Toscana

IL VINO: Poggio Mandorlo è un blend di vitigni bordolesi che porta nel calice tutto il calore della terra di Maremma: veste violacea scura e profonda, note carnose di piccoli frutti rossi carezzati da spezie morbide e balsamici sbuffi, potenza, densità e concentrazione che si esprimono al palato in una struttura sontuosa avvolta da mineralità e tannicità di raffinata tessitura. **DENOMINAZIONE:** Igt **VITIGNI:** merlot e cabernet franc **ANNATE CONSIGLIATE:** 2004, 2006 e 2007 **ZONA DI PRODUZIONE:** L'area di Seggiano si caratterizza per terreni costituiti da arenaria frammentata con presenza di composti lavici, eredità di epoche antiche durante le quali il Monte Amiata era ancora un vulcano attivo. Tali caratteristiche donano ai vini una piacevole mineralità e sapidità. **L'AZIENDA:** Poggio Mandorlo è nato nel 2001 nella zona della Doc Montecucco. La tenuta di circa 35 ettari comprende boschi, pascoli, uliveti e naturalmente vigneti, impiantati su 15 ettari tra il 2001 ed il 2004 con cloni selezionati di merlot, cabernet franc e sangiovese. **TECNICA DI PRODUZIONE:** La vinificazione si svolge in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. Il vino passa, quindi, in barriques di rovere francese dove si affina per 18 mesi.

THE WINE: *Poggio Mandorlo is a blend of Bordeaux grape varieties that brings the warmth of the Maremma territory to the wine glass: a deep, dark purple garb, fleshy notes of small red fruits caressed by delicate spices and balsamic whiffs, density and concentration that are expressed on the palate in a sumptuous structure enveloped by minerality and tannicity that has a refined texture.* ***APPELLATION:*** *IGT* ***GRAPE VARIETIES:*** *Merlot, Cabernet Franc* ***RECOMMENDED VINTAGES:*** *2004, 2006, 2007* ***PRODUCTION ZONE:*** *The area of Seggiano is characterised by terrains consisting of broken-up sandstone with the presence of lava compounds, the inheritance of ancient epochs during which Monte Amiata was still an active volcano. These characteristics impart pleasing mineral and sapid qualities to the wines.* ***THE ESTATE:*** *Poggio Mandorlo originated in the Montecucco DOC zone in 2001. The estate, of about 35 hectares, includes woods, pastures, olive groves and, naturally vineyards. These were planted on 15 hectares between 2001 and 2004, with selected clones of Merlot, Cabernet Franc, and Sangiovese.* ***PRODUCTION TECHNIQUES:*** *The wine making takes place in steel vats at a controlled temperature for 15 days. The wine then passes into French oak barriques, where it refines for 18 months.*

LOCALITÀ ANSIDONINA - 58038 SEGGIANO (GROSSETO) - TEL 0577/807170
FAX 0577/809907 - **info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it**

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

ALTISSIMOCETO.IT *January 1, 2010*
http://www.altissimoceto.it/vinico/

viaggiatore|gourmet
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 dal 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 surmaturo 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 legermente 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 14,00
Categoria **B** Tra Euro 12,00 e 17,00
Categoria **C** Tra Euro 15,00 e 20,00
Categoria **D** Tra Euro 18,00 e 25,00
Categoria **E** Tra Euro 23,00 e 30,00
Categoria **F** Tra Euro 28,00 e 50,00
Categoria **G** Tra Euro 45,00 e 70,00
Categoria **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 (in costruzione)
Indirizzo posta elettronica: info@poggiomandorlo.it oppure contattare la Sig.ra Alessandra Ruggi (Comunicazione e Marketing) alla casella di posta alessandra.ruggi@gmail.com

Visualizzazione Google Maps:

Visualizzazione ingrandita della mappa

Topics: Guida dei Vini, Toscana | No Comments »

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

BACCUS *September 2009*

Top 10 La Selezione di ROBERTO CIPRESSO

FATTORIA LA FIORITA

Brunello di Montalcino Riserva

Uvaggio: 100% Sangiovese. La filosofia di "La Fiorita" punta all'esaltazione del terroir di provenienza dell'uva. Quando il frutto di uno dei vigneti esprime in maniera spiccata la propria personalità diventa una riserva, tenendolo in invecchiamento un ulteriore anno e favorendone la giusta evoluzione prima dell'entrata in commercio.

«Oltre alle tante preziose esperienze che Roberto è in grado di trasmettere, un suo grande insegnamento è di avere gli occhi aperti sulle produzioni di tutto il mondo, di essere curioso, perchè nel personale processo di miglioramento e nella ricerca dell'espressione del proprio territorio è fondamentale non smettere mai di ampliare le proprie vedute e di confrontarsi con le varie realtà vinicole mondiali».

Luigi Peroni
Fattoria La Fiorita,
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SIENA)

ROBERTO CIPRESSO

La Quadratura del Cerchio

Uvaggio: Sangiovese e Syrah. La Quadratura del Cerchio è un progetto intrapreso come un'eterna sfida verso la perfezione, la ricerca di una ideale mescolanza di terroirs, in cui le singole espressioni coinvolte si esaltino a vicenda. L'annata 2006 vede come protagonisti due terroirs di forte personalità.

«Roberto non è solo uno dei migliori winemaker sulla scena mondiale.
È, prima di tutto, il più grande appassionato di vino che conosca.
Ogni sua idea, progetto ed intuizione ci proietta nel nuovo o nell'antico, escludendo a priori tutto ciò che è moderno o vecchio. Mi sento inoltre di dire che è un mio grande Amico e Maestro DiVino».

David Cilli
Winecircus - Montalcino (Siena)

POGGIO MANDORLO

Poggio Mandorlo 2005

Uvaggio: è un blend di Merlot (90%) e Cabernet Franc (10%). Un vino di grande struttura e persistenza, esaltato da tannini morbidi e grande eleganza. Si accompagna bene con selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati. La Tenuta di Poggio Mandorlo è nata nel 2001 nel cuore della Maremma Toscana e a pochi minuti dalla bellissima Siena.

«È un piacere condividere con Roberto i percorsi di vigna e di cantina, intrecciando le nostre passioni per il terroir e per l'eccellenza dei vini che vengono prodotti.
Lo ammiriamo per la competenza e la naturalezza con cui affronta sfide impegnative e per la semplicità nel confronto dialettico, segno evidente di intelligenza e maturità sia professionale che umana».

tutto lo staff di Poggiomandorlo
Poggio Mandorlo
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SIENA)

LA SIBILLA

Cruna de Lago 2006

Uvaggio: Falangina 100%. Il Cruna deLago è il frutto di una scrupolosa selezione in vigna dei grappoli migliori. Il suo bouquet dona subito note minerali, tipiche delle rocce effusive che riportano alla recente attività vulcanica, poi arriva la freschezza delle notti di mezza estate ed infine si avverte una sapidità tipica delle brezze marine.

«Dire qualcosa sulla presenza di Roberto [illegible] ficile perchè siamo abituati ad operare più [illegible] tamente possiamo dire una cosa [illegible] coinvolgimento nella nostra azienda: un in[illegible] aver dato concretezza a qualcosa che ave[illegible] non avremmo mai realizzato da soli. Oggi p[illegible] rispecchiano il nostro territorio e le nostre [illegible] alchimie ma nella maniera più semplice e [illegible] La nostra azienda siamo noi: Luigi, Restit[illegible] vatore...nonni e nipoti con una supervisi[illegible] gliere...): Roberto!»

Restituita e Luigi di Meo
La Sibilla, Bacoli (NAPOLI)

FEUDO DISISA

Tornamira 2004

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. È prodotto nella zona di Grisi a Monreale, Palermo. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei, in bocca ha un gusto pieno, persistente ed armonico e i profumi sono quelli della frutta con note di ciliegia e frutti di bosco. Ideale con carni rosse alla griglia, formaggi stagionati, selvaggina.

«Grande enologo, grande amico.
Quello che più colpisce in lui non è solta[illegible] preparazione tecnica, ma il forte legame [illegible] un legame di amore, di rispetto e di profo[illegible]

Mario Di Lorenzo
Feudo Disisa,
Grisi, Monreale (PALERMO)

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

WINE SPECTATOR (VOL. 4, NO. 30) *July 2008*

A FIRST LOOK AT OUR EDITORS' MOST EXCITING NEW WINES

Vol. 4, No. 30 | July 30, 2008

Wine Spectator Insider

Marvin R. Shanken *Editor and Publisher*

A Members-Only, Weekly Publication

INSIDER SPECIAL REPORT: TUSCANY

TUSCAN wine lovers are going to have a lot to celebrate this year. Many of the top wines in the outstanding year of 2006 are coming on to the market. Moreover, the excellent 2007 vintage will follow. I don't think there have ever been two back-to-back vintages with so much quality in the region.

It wasn't that the harvests in 2006 and 2007 were perfect. There was some intermittent rain in August and September in both years, and those two months generally make or break a vintage due to the crucial growing period for the vines. But most producers today are savvy enough in their vineyards and cellars to offset any slight declines in quality to their grapes or wines due to poor weather. And they did just that in 2006 and 2007. More important, most of the days were bright and sunny, giving the vines lots of energy with which to ripen their grapes.

What I love about the 2006s are their fabulous aromas. They are so bright and perfumed, especially the Sangioveses. In addition, they are rich and structured, with lots of ripe fruit and tannins. They remind me of the legendary 1997 vintage, but slightly more polished and refined. The top 2005s are very close to the excellent 2004s but a little softer in texture.

Included in this report is just a fraction of the outstanding wines from my blind tastings. Check out the Hot Wines on page 4 for this issue's top scorers, and see my annual Tuscany tasting report in the Oct. 31 issue of *Wine Spectator* for even more highlights. —*James Suckling*

Italy

Tuscany

POGGIOMANDORLO

Maremma Toscana Poggio Mandorlo 2005

94 points | $95 | 200 cases imported | Red

Very pretty and fresh, with a focused blackberry and mineral character. Full-bodied, with a wonderful core of ripe fruit and a silky and soft texture. This is so focused and pretty. Balanced and complex. Merlot and Cabernet Franc. Best after 2011. *From Italy.—J.S.*

Wine Spectator's 100-Point Scale	
95–100	Classic
90–94	Outstanding
85–89	Very good
80–84	Good
75–79	Mediocre
50–74	Not recommended

HOT WINES

These are the most exciting discoveries from our editors' most recent tastings, published exclusively in *Wine Spectator* Insider. They are high-scoring, low-production wines from around the world that may be difficult to find, but are worth seeking out.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

June 2008

Robert Parker's Wine Advocate
by Antonio Galloni

POGGIOMANDORLO	2005	Poggiomandorlo	($95.00)	87
POGGIOMANDORLO	2005	Ombre	($95.00)	90

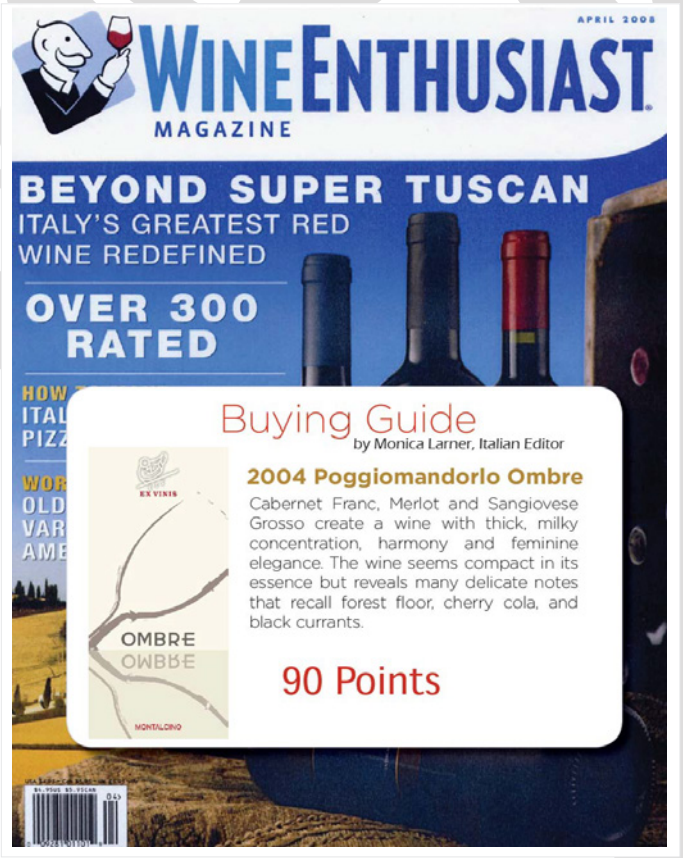
The **2005 Poggiomandorlo** is Merlot and Cabernet Franc grown in the province of Grosseto. This dark colored, concentrated wine opens with promising scents of coffee, chocolate, spices and new leather.

2005 Ombre is a beautiful wine with floral aromatics that lead to ripe, soft-textured blueberries, plums, spices and sweet toasted oak on a sumptuous frame of notable length and harmony... This will be a fascinating wine to follow as the vines acquire age. Ombre is a Cabernet Franc, Merlot and Sangiovese blend made for restaurateurs Arrigo and Giuseppe Cipriani. The fruit is grown at Tenuta Oliveto and its sister property, Poggiomandorlo, which is located in Maremma.

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

Press Release

Wine & Spirits Magazine *April 2008*



Wine Enthusiast *April 2008*

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

POGGIOMANDORLO MAREMMA TOSCANA

PRESS RELEASE

TOP 50 DEI MIGLIORI VINI D'ITALIA DEL SOLE 24 ORE *January 2008*

PREMI

Il Sole 24 ORE.com

> Registrati > Newsletter

Abbonamenti

> Quotidiano > Periodici > Area Abbonati

CASA24 | JOB24 | SHOPPING24 | LUXURY24 | VIAGGI24 | ARTECONOMY24 | MOBILE | BANCHE DATI | ESPERTO RISPONDE | FORMAZIONE

Il Sole 24 ORE.com

Aggiornato alle 13.48
Lunedì, 07 Gennaio 2008

Cerca | Nel sito | Con Google

News | 24 | Money | 24 | Professionisti | 24 | B2B | 24 | My | 24 | GRUPPO SOLE 24 ORE | RADIO 24 | 24 | RSS

Home | Norme e tributi | Finanza e mercati | Economia e Lavoro | Italia | Mondo | Tecnologia e Business | Cultura e Tempo Libero | Sport | Dossier | Nòva100

ITALIA

Speciale

Guida ai vini

Home

Le guide

La Top 50 dei Vini Italiani

Piemonte
Lombardia
Veneto
Friuli Venezia Giulia
Emilia Romagna
Toscana
Umbria
Lazio
Campania
Basilicata

NOME	ANNO	AZ. VINICOLA
Bolgheri Sassicaia	2004	San Guido
Bolgheri Superiore Ornellaia	2004	Ornellaia
Brunello di Montalcino Riserva Madonna del Piano	2001	Valdicava
Brunello di Montalcino Riserva Ugolaia	2001	Lisini
Brunello di Montalcino Selezione Poggio Banale	2001	La Poderina - Saiagricola
Carmignano Riserva	2004	Piaggia
Castello di Vicarello Toscana Rosso	2005	Castello di Vicarello
Colore Toscana Rosso	2005	Testamatta
Dedicato a Walter Toscana Rosso	2004	Poggio al Tesoro
Lupicaia Toscana	2004	Castello del Terriccio
Masseto Toscana	2004	Ornellaia
Moscadello di Montalcino V.T.	2005	La Poderina - Saiagricola
Percarlo Sangiovese di Toscana	2004	San Giusto a Rentenanno
Poggio Mandorlo Maremma Toscana	2005	Poggio Mandorlo
Scrio Rosso Toscana	2004	Le Macchiaiole
Solaia Rosso Toscana	2004	Antinori
Tignanello Rosso Toscana	2004	Antinori
Vin Santo del Chianti Classico Rocca di Montegrossi	2000	Rocca di Montegrossi
Vin Santo di Montepulciano	1995	Avignonesi
Vin San Giusto	2000	San Giusto a Rentenanno

18 GENNAIO

UltimiSezione

7 gennaio 2008
L'ecopass supera il primo test da rientro. Dimezzate le auto inquinanti nei primi tre giorni

7 gennaio 2008
I sindaci scoprono di perdere consensi

7 gennaio 2008
Uno strumento di verifica

7 gennaio 2008
I cittadini promuovono i governatori del Nord

GLI ARCHITETTI ITALIANI DISEGNANO IL MONDO
Sul «Sole-24 Ore» di domenica 6 gennaio 2008 il servizio di Paola

Libri, Collane, Riviste, Agende, Fotografie e tante altre idee con Shopping24.it

MarketCenter

INDICI | MIGLIORI / PEGGIORI | CAMBI

Mibtel	28506	0.04	13:42
Midex	34063	-1.12	13:43

Internet 100%

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it

PRESS RELEASE

I Vini di Veronelli Guida Oro *2007*

SEGGIANO (Grosseto) *Uscita autostradale:* Chiusi-Chianciano Terme (A1)
Poggio Mandorlo
58038, località Ansidonina; tel. 0577/807170, fax 0577/809907.
marketing@collalbrigo.com; www.tenutaoliveto.it
Proprietario: Poggio Mandorlo Società Agricola. *Enologo:* Roberto Cipresso.
a igt
Ombre, 2004 (ha 1,5 1.800 E) *cabernet franc, merlot e sangiovese* 2004 (D.T.
Poggio Mandorlo, 2004 (ha 1.5 1.800 E) *cabernet franc e merlot* 2004 (D.T.

Poggio Mandorlo 2004

Vini mozzafiato alla nuova azienda della Tenuta Oliveto, nome già prestigioso a Montalcino, con la chiara ambizione duplicare i risultati, ma con vitigni diversi, al di là dell'Orcia. I presupposti, a dir poco, ci sono tutti, eccome. (D.T.

I

Il Sole è dato ai vini che più ci hanno emozionato, stupito o rallegrato, nel corso dell'anno, al di là del punteggio di degustazione

Poggio Mandorlo 2004 **84**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 26 - Integrità: 27

Sensazioni: *accoglie con un frutto di gran viva potenza, di carnosa polposità di fibra e di vive spezie. La sua consistenza superiore la proietta tale fin dal colore: un bordeaux che per fittezza non traspare, che per morbidezza nel viola diffonde le sue più profonde sfumature. Il profumo allora è intenso, è spesso, e porge note di frutto maturo e di balsamiche spezie di nitidezza enologica e in potenza, superiori. Ottima la rotondità al palato, gusto che avverte il suo mélange di frutto visciola ben croccante in tannicità e acidità, dal rovere avvolto in algide vene di spezie. Balsami che amplificano e diversificano il lungo, avvolgente, nitido persistere del suo fittissimo estratto. Con il suo viola acceso, datore del vigore di oggi e del turgore del suo longevo domani.*

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: *07-06-07* - Tipo di vino: *Rosso* - Prezzo: *E* - Prima annata di produzione: *2004* - Produzione media annuale bottiglie : *2.500* - Uve: *Merlot 85%, Cabernet Franc 15%* - Nome e superficie vigneto/i: *Poggiomandorlo 4,5 ha* - Comune di ubicazione vigneto/i: *Seggiano* - Esposizione e altimetria: *nord-est 320/360 m s.l.m.* - Tipo di terreno: *sabioso-limoso* - Sistema allevamento e densità viti: *Guyot 6.250 piante/ha* - Età media delle viti: *3 anni* - Resa uva e per ceppo dedotta: *55 qli 0,88 Kg* - Periodo vendemmia: *10-15 settembre (Merlot), 1-10 ottobre (Cabernet)* - Materiale vasche di fermentazione: *tini acciaio* - Temperatura: *28°C* - Controllo della temperatura: *si* - Sistema di controllo: *scambiatore* - Durata: *15 gg* - Fermentazione malolattica: *si totale* - Passaggio in legno: *si* - Tipo di legno: *rovere francese* - Capacità: *2,25 hl* - Età: *15/18* - Durata passaggio: *18 mesi* - Stabilizzazione del prodotto: *nessuna*

Annuario dei Migliori Vini Italiani *2008*

Poggio Mandorlo Srl
Localita'Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170
info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it