

## BIBENDA, 2023

**BIBENDA 2023**

GUIDA AI GRANDI VINI D'ITALIA,  
AGLI OLI EVO DELLA NOSTRA TERRA,  
AI RISTORANTI DI QUALITÀ, ALLE GRAPPE ECCELLENTI.  
DOVE TROVARLI E COME ANDAR PER CANTINE.

**l'Italia a tavola.**

Fondazione Italiana Sommelier  
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

### BIBENDA 2023

VINO GRAPPA OLIO RISTORANTI LEGENDA

Ristorante in azienda: No  
Possibilità di Pernottamento in azienda: No  
Come arrivare:  
dalla A1 uscire a Valdichiana e proseguire in direzione Pienza, poi per Castiglion d'Orcia fino a Seggiano

A 400 metri di altitudine, tra la freschezza che avvolge le montagne, i boschi e su suoli a prevalenza di marne argillo-calcaree, galestro, quarzo e pietra focaia, nascono i vigneti di Sangiovese, Merlot e Cabernet Franc della Tenuta Poggio Mandorlo, frutto dell'amore per il vino di Roberto, Felice, Giuseppe e Fabio. Nel 2001 nel comune di Seggiano, areale di Montecucco DOCG, tra il Monte Amiata in Alta Maremma e la Val d'Orcia, i quattro amici fondano l'azienda, in linea con un paesaggio incontaminato, di cui da sempre sono rispettosi e sulla base di una viticoltura sostenibile, poco invasiva.

#### Vini del produttore

Il Poggio Mandorlo 2013 Rosso   Igt   14,5%   € 40	🍷🍷🍷🍷	VISUALIZZA
Il Vigneto di Poggio 2018 Rosso   Igt   14,0%   € 12	🍷🍷🍷🍷	VISUALIZZA
Le ombre 2013 Rosso   Igt   14,5%   € 35	🍷🍷🍷🍷	VISUALIZZA
Montecucco Sangiovese La Querce 2015 Rosso   Docg   14,5%   € 20	🍷🍷🍷🍷	VISUALIZZA
Rosa di Poggio 2021 Rosato   Igt   13,5%   € 18	🍷🍷🍷🍷	VISUALIZZA
Il Guardiano 2018 Rosso   Igt   14,5%   € 14	🍷🍷🍷🍷	VISUALIZZA

### 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

### Il Poggio Mandorlo 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, visciolo 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

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 retrofatto. 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, tannini 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