

Specifications



The farm Poggio Sorbello, owned by the family Baldetti since the beginning of the XX century, was born on the Tuscan hills between Cortona and Montepulciano. With particular attention to the environment, we work in the country to produce quality grapes, respecting soil and climatic conditions, from which we obtain quality wines through minimally invasive winemaking processes.



Vineyard

Location: Hills

Orientation: South-East

Elevation: 360 metria.s.l.

Soil: Clay- and Sand-like

Planting layout of the vines: 5200 plants/Ha

Vine training: Spurred cordon

Grape production: 7000 Kg/Ha

Viticulture: Integrated pested control, low environmental impact

Il Vino

Uvaggio: Syrah

Denominazione: Cortona D.O.C. Syrah

Annata: 2013

Colore: Rosso rubino impenetrabile ma vivo e smagliante

Profilo Sensoriale: Naso di ribes nero, confettura di prugna e vaniglia accarezzato da lievi

accenni di bacche di ginepro, rosa canina, cioccolato e pepe. Tannini ben espressi, palato equilibrato e persistente

Raccolta: a mano, in cassette, con cernita manuale degli acini dopo la diraspatura

Fermentazione: in tini di acciaio per 15 giorni, pigiatura molto soffice

Imbottigliato: Maggio 2015

Bottiglie prodotte: 2300

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,4 gr/l espressa in acido tartarico

