

## Scheda Tecnica



**L'azienda** Poggio Sorbello di proprietà della famiglia Baldetti fin dai primi del '900, nasce sulle colline Toscane tra Cortona e Montepulciano. Con attenzione particolare all'ambiente, lavoriamo in campagna per produrre uve di pregio, nel rispetto delle caratteristiche pedoclimatiche dell'annata, dalle quali ottenere vini di qualità attraverso processi di vinificazione poco invasivi.



### **Il Vigneto**

Giacitura: Collinare

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 360 metri s.l.m.

Terreno: Argillo-Sabbioso

Sesto d'impianto: 5200 ceppi/Ha

Forma d'allevamento: Cordone Speronato

Uve Prodotte: 70 q.li/Ha

Viticoltura: Lotta integrata, basso impatto Ambientale.

### **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, palatoequilibrato 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

