

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.



I Vigneti

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

Viticultura: Lotta integrata, basso impatto Ambientale.

Il Vino

Uvaggio: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

Denominazione: IGT Toscana

Annata: 2014

Colore: Rosso rubino limpido

Profilo Sensoriale: Naso complesso di amarena, lampone e mora, viola e pepe nero. Ruotando il calice si avverte una delicata sensazione di tabacco da pipa. Al palato l'ingresso è equilibrato, caratterizzato da buona tannicità e dolce piacevolezza; la bevibilità risulta ottima nonostante l'importante struttura. Il tannino, ben presente al palato, regala tensione e dolcezza. Il finale richiama piacevoli sensazioni caramellate e frutta.

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

Imbottigliato: Giugno 2016

Bottiglie prodotte: 2600

Gradazione alcolica: 13,5% vol.