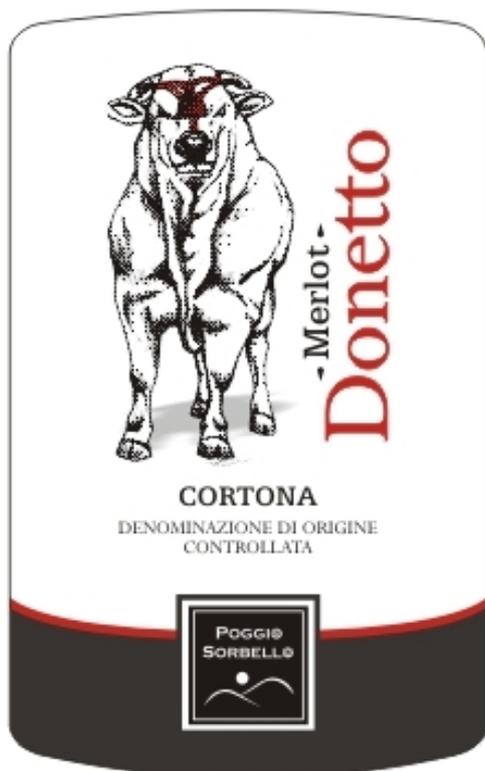


Scheda Tecnica



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: Merlot

Denominazione: Cortona D.O.C. Merlot

Annata: 2014

Colore: Rosso rubino intenso

Profilo Sensoriale: Al naso si percepiscono note di amarena, prugna e ribes su sottofondo di lievito che riporta alla ben gestita permanenza su fecce fini in affinamento. Continuando a ruotare il vino nel bicchiere si impongono fresche note di foglia di pomodoro che evolvono in eucalipto e mentolo. In seguito le sensazioni si scaldano ed addolciscono, portando a note di cacao al latte e leggerissima tostatura; il legno risulta perfettamente integrato. Al palato l'ingresso è morbido, ampio e piacevole, grazie a tannini dolci e maturi; la spiccata acidità lo mantiene vivace e perfeziona l'equilibrio. Continuando l'assaggio si ritrova la frutta fresca anche al palato. Il finale è lunghissimo e si hanno ritorni di frutta nera e liquirizia.

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

Imbottigliato: Giugno 2016

Bottiglie prodotte: 1800

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,39 gr/l espressa in acido tartarico

