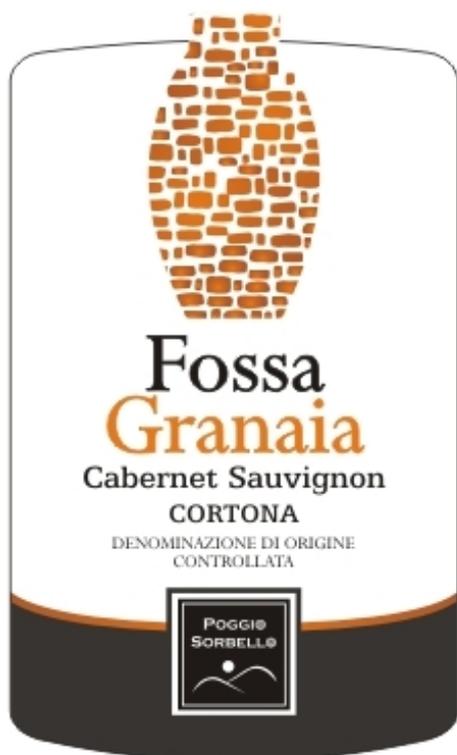


Scheda Tecnica



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: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Cortona D.O.C. Cabernet Sauvignon

Annata: 2014

Colore: Rosso rubino brillante

Profilo Sensoriale: Naso netto, intenso ed avvolgente, in cui

da subito emergono prugna e frutti di bosco, mirtillo su tutti, cui segue una bella sensazione floreale di rosa canina appena fiorita; continuando a ruotare il vino nel bicchiere, una decisa sensazione speziata di cannella e noce moscata, si intriga a note di cacao ed a delicate sensazioni di tostatura. In chiusura i profumi sembrano esplodere in por pourri e richiami di lavanda. In bocca l'ingresso risulta estremamente teso, quasi spiazzante per un cabernet sauvignon toscano e sembra ricondurlo a latitudini più nordiche; il palato è caratterizzato da trama molto fitta di tannino dolce e maturo e tensione data dalle marcate sensazioni acide e salate, bilanciate da dolcezza alcolica. La chiusura riporta una bella nota fruttata oltre a sensazioni di liquirizia e tabacco.

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

Imbottigliato: Giugno 2016

Bottiglie prodotte: 1200

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,74 gr/l espressa in acido tartarico