

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. Cabernet Sauvignon

Annata: 2014

Colore: Rosso porpora profondo, con sfumature violacee

Profilo Sensoriale: Si presenta di colore. Al naso si avverte

subito una nota prevalente di pepe bianco, cui segue una splendida sensazione vegetale fresca, che vira sul balsamico. Continuando nell'assaggio emerge la frutta fresca, con richiami di ribes e lampone. In chiusura si percepiscono via via più nettamente una delicata nota di violetta e terziari di tabacco e cacao dolce. L'ingresso al palato è coerente con il naso, fresco e deciso ma estremamente vellutato, grazie alla trama tannica fittissima e delicata. Il tannino è fine, dolce, non allappante e dona volume e lunghezza all'assaggio. La delicata persistenza tannica dolce viene bilanciata da una piacevole sensazione sapido-acida. Il finale è lunghissimo e regala ritorni di lampone, ribes e cacao.

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

Imbottigliato: Giugno 2016

Bottiglie prodotte: 4600

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,79 gr/l espressa in acido tartarico



contiene solfiti / contains sulphites / enthält sulfite
Lotto: L. SY 14-16

750 ml e

14% Vol