

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

Viticoltura: Lotta integrata, basso impatto Ambientale.

Il Vino

Uvaggio: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

Denominazione: IGT Toscana

Annata: 2014

Affinamento: 1 anno parte in barriques di rovere francese e parte in cemento

Colore: Rosso rubino brillante

Profilo Sensoriale: Naso complesso con note di sottobosco, muschio, amarena, mora e lampone. L'ingresso al palato risulta piacevole, equilibrato, succoso e fruttato con ritorni di amarena. I tannini sono fitti, croccanti e dolci. L'equilibrio è giocato sulla piacevolezza. Il finale è lungo e persistente e si avvertono ritorni di frutta secca, menta e liquirizia.

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

Imbottigliato: Giugno 2017

Bottiglie prodotte: 2000

Gradazione alcolica: 14% vol.



contiene solfiti / contains sulphites / enthält sulfite

Lotto: L. TR 15-17

750 ml e 14% Vol