

## 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.*

