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

<u>Giacitura</u>: Collinare <u>Esposizione</u>: Sud-Est <u>Altitudine</u>: 360 metri s.l.m. <u>Terreno</u>: 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: 2015

Affinamento: 1 anno in barriques di rovere francese

<u>Colore</u>: Rosso rubino intenso

<u>Profilo Sensoriale</u>: al naso si presenta netto ed intenso, con note di ciliegia, prugna, lampone e ribes nero; gradualmente evolve in floreale, quindi si percepiscono richiami di foglia di pomodoro ed eucalipto su sottofondo di frutta dolce candita. Una delicata e dolce nota boisèe, sostiene ed armonizza sensazioni balsamiche. L'ingresso al palato è morbido ed avvolgente, caratterizzato da tannini dolci e maturi; la spiccata vena sapida crea un dinamismo che invita alla beva. Al palato è persistente ed il ritorno di lampone colora il lunghissimo finale.

Raccolta: a mano, in cassette, con cernita manuale degli

acini dopo la diraspatura

<u>Imbottigliato</u>: Giugno 2017 <u>Bottiglie prodotte</u>: 2000

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,55 gr/l espressa in acido tartarico