



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2023

È l'etichetta storica della nostra tenuta. L'originalità del nome "Insooglio", indicando il luogo in cui il cinghiale è solito grufolare, rinvia alla peculiare composizione della fauna locale caratterizzante la cultura maremmana e la zona di provenienza delle uve. Il forte carattere territoriale si fonde con la facilità di beva ed un'estrema versatilità.

**PRIMA
ANNATA**

2003

ASSEMBLAGGIO

Blend composto principalmente da Syrah seguito da Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

**TIPOLOGIA
DEI TERRENI**

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. I terreni più caldi e con prevalenza di sabbia sono dedicati alla Syrah.

ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

**CONDIZIONI
CLIMATICHE**

L'annata 2023 si può definire anomala, soprattutto se paragonata alla precedente. L'inverno e la primavera sono stati prevalentemente miti, tuttavia il mese di maggio e la prima parte di giugno sono stati caratterizzati da una alta frequenza di piogge. Ciò ha permesso al suolo di arricchirsi di riserve idriche utili ad affrontare le temperature siccitose del periodo estivo, poi affrontato senza particolari difficoltà. Questi fattori, uniti alla privilegiata posizione dei vigneti, hanno portato a una ottimale maturazione delle uve e confermato un'annata assolutamente degna di nota.

VENDEMMIA

La vendemmia 2023, rigorosamente svolta nelle ore più fresche della giornata, si è aperta negli ultimi giorni di agosto con la raccolta di Syrah e Merlot. È proseguita con Petit Verdot verso metà settembre, per poi concludersi prima della fine del mese con il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

**VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO**

Le uve vengono prima selezionate attentamente sul nastro vibrante, poi diraspate ed infine pigiate. Avendo cura di mantenere le diverse varietà separate, seguono fermentazione alcolica e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata, a un massimo 28°C, per un tempo che varia dai 14 ai 21 giorni. Al termine della fermentazione malolattica spontanea, si prosegue con l'assemblaggio e l'affinamento di circa 7 mesi in parte in acciaio e in parte in legno, prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso porpora intenso e vivace con riflessi violacei.

OLFATTO Violetta, frutti di bosco e leggera speziatura pepata. Evidenti aromi di macchia mediterranea come mirto e rosmarino, sfumatura boisée ben integrata con note di torrefazione.

GUSTO Avvolgente, fresco e di corpo, con tannini ben levigati. La piacevolezza di beva si unisce a una ottima persistenza.

ALCOOL
14%

ACIDITÀ TOTALE
5.37 g/L

PH
3.7