



# INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

## 2023

这是我们历史悠久的标签。标签的独特之处在于野猪的形象和“Insoglio”（尹索里奥）的名字，这里是这种动物拱地觅食和打滚嬉闹的地方，体现了马雷马地区的灵魂和文化。强烈的风土特点与适口性和极高的灵活性完美融合。

首个年份 2003

**调配** 混酿主要由西拉（Syrah）组成，随后还包括梅洛（Merlot）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、小维多（Petit Verdot）和品丽珠（Cabernet Franc）。

**土壤类型** 部分为黏土，部分为保格利地区的砾岩。较温暖和多沙的土壤用于种植西拉（Syrah）葡萄。

**栽培** 种植系统采用单高登树形，密度为6,500株/公顷。

**气候条件** 2023年酿造的葡萄酒可谓反常，尤其是与之前的年份相比。春冬两季大部分时间天气温和，但五月和六月上旬降雨频繁。这种天气使得土壤蓄水量丰富，有助于应对夏季的干旱，干旱问题迎刃而解。上述因素，结合葡萄园优越的地理位置，使葡萄达到最佳成熟度。称这年为非凡的酿造年份，名副其实。

### 品酒评价

**酒色** 呈浓烈、鲜艳的紫红色，带有紫色光泽。

**酒香** 散发出紫罗兰和浆果的香气，伴有淡淡的胡椒香料味。桃金娘和迷迭香等地中海灌木的清香扑鼻而来，木香与烘烤香气完美融合。

**口感** 包罗万象，清爽醇厚，单宁柔顺。怡人的口感与悠长的余味融为一体。

酒精  
14%

总酸度  
5.37 g/L

Ph值  
3.7

### 采摘

2023年的采收工作在一天中较凉爽的时段，严格按照标准进行，从八月末开始采摘西拉和梅洛。九月中旬接着摘取小维多，当月底月底前采收完品丽珠和赤霞珠。酿造和陈化：将葡萄倒入振动传送带上，首先精选葡萄，接着去梗，最后压榨。仔细地将不同的葡萄品种分开，然后在最高28°C的控温钢桶中进行酒精发酵和浸渍，时间持续14至21天。葡萄酒自发乳酸发酵完后，接着部分在钢桶中、部分在木桶中进行混酿和陈化，约7个月后装瓶。