



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Это флагманское вино нашего хозяйства. Оригинальный дизайн этикетки с изображением дикого кабана и название «инсолио», буквально означающее глинистое место, где дикое животное любит проводить время, превосходно отражают душу и терруар Мареммы. Выраженный территориальный характер сочетается с чрезвычайной универсальностью легкого в питье вина.

ГОД ПОЛУЧЕНИЯ
ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2003

КУПАЖ Преобладание сорта Сира с добавлением Мерло, Каберне-Совиньон, Пти Вердо и Каберне-Фран.

ТИП ПОЧВЫ частично глинистая, частично конгломерат Болгери. Более теплые участки с преобладанием песка используются для выращивания винограда Сира.

СИСТЕМА
ВЫРАЩИВАНИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

КЛИМАТИЧЕСКИЕ
УСЛОВИЯ винтаж 2023 года можно назвать аномальным, особенно по сравнению с предыдущим. Зима и весна были в основном мягкими, но в мае и в первой половине июня выпало большое количество осадков. Благодаря этому почва получила запасы воды, необходимые для борьбы с засухой в летний период, которая поэтому прошла без особых проблем. Эти факторы в сочетании с привилегированным расположением виноградников привели к оптимальному созреванию винограда и позволили получить совершенно замечательный урожай.

УРОЖАЙ сбор урожая 2023 года, который проводился только в прохладное время суток, начался в последние дни августа со сбора «сыры» и «мерло». В середине сентября пришел черед petit verdot, а в конце месяца - cabernet franc и cabernet sauvignon.

ВИНИФИКАЦИЯ
И ВЫДЕРЖКА виноград сначала тщательно отбирается на вибрационной ленте, затем отделяется от гребней и наконец прессуется. Затем проводится спиртовая ферментация и мацерация каждого сорта в отдельности в стальных чанах с регулируемой температурой при максимальной температуре 28°C в течение 14-21 дня. После завершения спонтанной малолактической ферментации вино купажируется и выдерживается около 7 месяцев частично в стали и частично в древесине, после чего разливается по бутылкам

ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет интенсивный, живой пурпурно-красный с фиолетовым отливом.

Аромат фиалка, ягоды и легкие перечные специи. Ярко выраженные ароматы средиземноморской флоры (мирта и розмарина), хорошо интегрированные древесные оттенки с нотами обжарки.

Вкус обволакивающее, свежее и полнотелое, с хорошо сглаженными танинами. Приятное на вкус в сочетании с отличной стойкостью.

ALCOOL	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	PH
14%	5,37 g/L	3.7