



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2024

Unser historischer Wein. Das originelle Etikett mit dem Bild des Wildschweins und dem Namen „Insoglio“, der so viel wie Wildschweinsuhle bedeutet, drückt die Seele und Kultur der Maremma aus. Das starke Terroir verbindet sich mit leichter Trinkbarkeit und extremer Vielseitigkeit.

ERSTER
JAHRGANG

2003

ASSEMBLAGE

Cuvée, bestehend hauptsächlich aus Syrah, gefolgt von Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc.

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat. Auf den wärmsten sandigen Böden wird Syrah angebaut.

REBERZIEHUNG

Kordonziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Der Jahrgang 2024 erwies sich als besonders, mit Herausforderungen, aber auch Chancen. Nach einem normalen Winter brachte das Frühjahr einen frühen Austrieb, gefolgt von reichlichen Regenfällen, die die Reifung verlangsamten, jedoch Wasserreserven für den Sommer sicherstellten. Das wechselhafte Klima nach Mitte August, mit Hitze und Niederschlägen, führte zu einer kühleren Lese, wodurch Aromen und Säure erhalten blieben. Frühreifende Sorten wie Vermentino, Syrah und Merlot profitierten, während spätere Sorten langsamer reiften und so zusätzliche Komplexität für die zukünftigen Weine brachten. Ein überraschender Jahrgang, voller Entdeckungen.

LESE

Die Weinlese 2024 fand in den kühlsten Stunden des Tages statt und begann Anfang September mit Syrah und Merlot. Sie setzte sich mit Petit Verdot Mitte September fort, gefolgt von Cabernet Franc, und endete mit Cabernet Sauvignon in der ersten Oktoberwoche.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben werden zunächst auf dem Vibrationsband sorgfältig verlesen, dann entrappt und schließlich gekeltert. Es wird darauf geachtet, die verschiedenen Rebsorten getrennt zu halten. Die alkoholische Gärung und die Mazeration erfolgen in temperaturkontrollierten Stahltanks bei maximal 28°C für 14 bis 21 Tage. Nach Abschluss der spontanen malolaktischen Gärung wird der Wein verschnitten und reift etwa 7 Monate lang teils in Stahl und teils in Holz, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

FARBE Intensives, lebhaftes Purpurrot mit violetten Reflexen.

DUFT Typische pfeffrige Würze und Anklänge von Waldfrüchten. Deutliche Aromen von mediterraner Macchia, gut integrierte Holznoten mit feinen Röstaromen.

GESCHMACK Vollmundig und einhüllend, getragen von großer Frische, mit feinen, geschmeidigen Tanninen. Angenehme Trinkfreude verbunden mit ausgezeichneter Länge.

ALKOHOLGEHALT
13,5%

GESAMTSÄUREGEHALT
5.7 g/L

PH-WERT
3.66