



NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso porpora intenso e vivace con riflessi violacei.

OLFATTO Tipica speziatura pepata e richiami ai frutti di bosco. Evidenti aromi di macchia mediterranea, sfumatura boisée ben integrata con delicate note di torrefazione e tostatura.

GUSTO Avvolgente, sostenuto da una grande freschezza con tannini fini e levigati. La piacevolezza di beva si unisce a una ottima persistenza.

ALCOOL
13,5%

ACIDITÀ TOTALE
5.7 g/L

PH
3.66

INSOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT ROSSO

2024

È l'etichetta storica della nostra tenuta. L'originalità del nome "Insoglio", 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 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

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 2024 si è rivelata particolare, con sfide ma anche opportunità. Dopo un inverno regolare, la primavera ha visto un germogliamento anticipato seguito da piogge abbondanti, che hanno rallentato la maturazione ma garantito riserve idriche per l'estate. Il clima alterno dopo Ferragosto, con caldo e precipitazioni, ha portato a una vendemmia più fresca, preservando aromi e acidità. Le varietà precoci come Vermentino, Syrah e Merlot hanno tratto beneficio, mentre le altre hanno maturato più lentamente, aggiungendo complessità ai vini futuri. Un'annata sorprendente, tutta da scoprire.

VENDEMMIA

La vendemmia 2024, svolta nelle ore più fresche della giornata, si è aperta a inizio settembre con la raccolta di Syrah e Merlot. È proseguita con Petit Verdot verso metà settembre, seguito da Cabernet Franc e infine Cabernet Sauvignon nella prima settimana di Ottobre.

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 6 mesi in parte in acciaio e in parte in legno, prima dell'imbottigliamento.