



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2024

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.

ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ 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

Урожай 2024 года оказался необычным, с вызовами, но и с возможностями. После обычной зимы весна принесла раннее распускание почек, за которым последовали обильные дожди, замедлившие созревание, но обеспечившие запас влаги для лета. Переменная погода после середины августа, сочетавшая жару и осадки, привела к более прохладному сбору урожая, сохранившему ароматику и кислотность. Ранние сорта, такие как Верментино, Сира и Мерло, выиграли от этих условий, тогда как позднеспелые созревали медленнее, что добавило сложности будущим винам. Удивительный винтаж, полный открытий.

СБОР УРОЖАЯ

Виноград собирали в самые прохладные часы дня. В начале сентября начался сбор Сира и Мерло, в середине сентября — Пти Вердо, затем Каберне Фран, и, наконец, Каберне Совиньон в первую неделю октября.

ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА

Виноград тщательно отбирается на вибрационной ленте, затем отделяется от гребней и мягко прессуется. Каждая разновидность винифицируется отдельно: алкогольная ферментация и мацерация проходят в стальных чанах при контролируемой температуре (до 28 °C) в течение 14–21 дня. После спонтанного яблочно-молочного брожения проводится ассамбляж и выдержка около 6 месяцев, частично в нержавеющей стали, частично в дереве, перед розливом в бутылки.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЦВЕТ

Интенсивный, яркий пурпурно-красный с фиолетовыми отблесками.

АРОМАТ

Характерная перечная пряность и оттенки лесных ягод. Ярко выраженные ноты средиземноморского кустарника, хорошо интегрированные древесные нюансы с тонкими акцентами обжарки и тостов.

ВКУС

Обволакивающий, с выраженной свежестью, тонкими и мягкими танинами. Лёгкость в употреблении сочетается с прекрасной длительностью послевкусия.

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ

13,5%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,7 г/л

УРОВЕНЬ РН

3,66