



INSOGLIO
DEL CINGHIALE
TOSCANA IGT ROSSO

2024

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

混合比例

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

2024年份颇为特别，既有挑战，也有机遇。常规的冬季过后，春季出现了提前的萌芽，随后伴随大量降雨，减缓了成熟过程，但为夏季提供了充足的水分储备。8月中旬之后，气候交替变化，既有炎热又有降雨，使得采收期更为凉爽，从而保留了芳香与酸度。早熟品种如维蒙蒂诺（Vermentino）、西拉和梅洛受益良多，而其他品种成熟更为缓慢，为未来的葡萄酒增添了复杂性。一个令人惊喜、值得探索的年份。

品酒评价

颜色

深邃而鲜活的紫红色，带有紫罗兰色光泽。

香气

典型的黑胡椒香料气息与野生浆果的芬芳。地中海灌木丛的明显香气，木质香与细腻的烘焙、烤香气息完美融合。

口感

圆润饱满，伴随清新的酸度，单宁细腻顺滑。易饮的特质与悠长的余味相得益彰。

酒精

13.5 %

总酸度

5.7 克/升

pH值

3.66

葡萄收获

2024年的采收在一天中最凉爽的时段进行。9月初采收西拉和梅洛，9月中旬采收小维铎，随后是品丽珠，最后在10月第一周采收赤霞珠。

酿造与陈化

葡萄首先在振动筛上传送并仔細筛选，随后去梗并轻柔压榨。各品种分别发酵，在不锈钢温控酒罐中进行酒精发酵与浸渍（最高28°C），持续14至21天。自然完成苹果酸-乳酸发酵后进行混合与陈酿，约6个月，部分在不锈钢，部分在木桶中，最后装瓶。