



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2019

这是本酒庄推出的首款葡萄酒。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。果香浓郁、细腻、绵长且变化丰富。

调配参考百分比 梅洛 30%，西拉 34%，品丽珠，赤霞珠，小维多，和其他黑葡萄品种占 36%

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 这是一个温和的年份，春季月份降雨适中，使气温略低于平均水平。然后，温度在六月初开始上升，带来了开花，尽管稍有延迟。夏季的平均气温昼夜温差很大。因此认为这是一个好年份。

葡萄收获 收获从2019年9月第一周西拉（Syrah）和梅洛（Merlot）的采摘开始，而分别于9月的最后一周和2019年10月的第一周采摘的品丽珠（Cabernet Franc）和赤霞珠（Cabernet Sauvignon）则标志着收获季的结束。

酿造 葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。去皮和轻压；在约28°C的受控温度下，在钢桶中发酵14到21天。

陈化 40%的量在用过的法国橡木桶中陈化至少4个月，其余部分在钢桶中陈化。

细节

首个年份: 2003

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

深红色，带有朦胧的透明感。闻起来能立即感受到浓郁的明显灌木丛气息，以及诸如覆盆子、蓝莓等小浆果的香气，并与些许白巧克力的味道相互交融。在口中动感十足，爽口的同时又口感丰富，这款葡萄酒可带来多重感觉。从年份的优良性上考量，这也是一款非常成功的葡萄酒，很好地突显出葡萄品种的特性。均质，令人欲罢不能。多汁，单宁质地发达。从嗅觉到口感始终保持着生动的吸引力，并在口腔中蔓延停留，每一口啜饮都能保证良好的持久性。

酒精
14%

总酸度
4.8 G/L

PH值
3.70