



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2020

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 梅洛 23%，西拉 39%，赤霞珠 12%，品丽珠 14%，小维多 4%，其他红葡萄品种 8%

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2020年9月第一周西拉（Syrah）的采摘开始，从第二周开始梅洛（Merlot）的采摘，然后继续采摘品丽珠（Cabernet Franc），而2020年10月的第一周采摘的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）和小维多（Petit Verdot）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 28C 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

呈中等强度的紫红色；闻起来在莫雷洛樱桃和黑醋栗生动的水果香气中散发出紫罗兰的花香和新鲜烟草的味道。入口口感清晰且饱满，单宁成熟且明确，酸味脉络清新，回味具有美妙的活力。

酒精

14%

总酸度

4.74 G/L

PH值

3.75