



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 28%，西拉 45%，赤霞珠 7%，品丽珠 13%，其他红葡萄品种 7%

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 冬季温和，降雨量平均，春季较往年平均气温更低，因此发芽较慢，推迟了约7天。3月底/4月初气温较高，但随后又回冷。终于在4月中旬出现降雨，且5月份雨水稳定。在5月底至10月初期间无任何降雨。尽管干旱，但由于凉爽的夜间温度和5月份的降雨，葡萄藤并未遭受缺水压力。

葡萄收获 收获从2021年9月第一周梅洛（Merlot）的采摘开始，结束于2021年10月第一周赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄园的最后采摘。

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

红宝石色泽中反射出紫色，闻起来散发着复杂的香气，从成熟的红色水果到地中海灌木丛，再到微妙的新鲜烟草和香料味。口感柔和、丝滑，但同时也伴有酸味特质，呈现清爽且持久的余味。

酒精

14%

总酸度

4.95 G/L

pH值

3.64